Бай Манас

Как се прави перфектна ракия?

Бай Танас

Как се прави перфектна ракия?

ПРЕДГОВОР
или защо написах тази книга

Всеизвестно е, че в България всички разбират от футбол и от политика. Истината е, че тази сентенция се отнася най-вече за българските мъже, а друга истина е, че всички те разбират и от още нещо – от правенето на ракия. Всъщност, голата истина е, че повечето от тях пият страшни и дори опасни скоросмъртници или плоски и абсолютно лишени от характер парцуци.

Всичко това и още нещо ме накара да напиша тази книга. Ама, какво се крие зад това „още нещо"? Най-общо казано, крие се желанието ми веднъж и завинаги да кажа на тези българи онова, което имам, защото ми омръзна да виждам, как получават добри съвети, които те после преиначават или пък омесват с някои недотам добри съвети, или пък просто правят онова, което им е по-удобно да правят от ленност или защото, в действителност, са си мърлячи. Всеизвестно е, че писаното остава, а казаното отлита. Нека им напиша онова, което имам да им казвам, а те да правят, каквото си щат! Така, поне любознателните, ще имат достъп до информация, изпитана във времето.

Смятам, че у повечето от визираните домашни „майстори" на ракия битува твърде опасна и подвеждаща формула, която на практика е част от химна на посредствеността. Тя е „аз от дядо си знам". Не ме разбирайте криво, по никакъв начин не подценявам знанията и вековния опит на поколения винари и производители на ракия, както и техните гениални прозрения и трикове, които съвременната химия

и технологията за производство на високоалкохолни напитки днес потвърждават чрез купища проучвания, термини и стройни обяснения. Напротив, свалям шапка и дълбоко почитам находчивите и всеотдайни хора от предхождащите ни поколения, които честно и всеотдайно са се трудили и безкористно са споделяли опита и тайните си с други, като тях, но най-вече със своите наследници. Оспорвам малоумните твърдения, нежеланието човек да научи нещо ново, да преосмисли наученото от предците, да се развива, да приеме и използва достиженията на съвременната наука с довода „дядо ми не е правил така", „аз не искам никаква химия" и прочее. Работата е там, че въпросната „химия" всъщност не е химия, а пък традиционализмът е нещо хубаво, за разлика от ретроградността.

Ако сте от хората, които смятат, че „няма по-хубави вино и ракия от домашните", че „домашната ракия започва от хубава нагоре" или „аз от дядо си знам и няма сила, която да промени мнението ми", значи тази книга не е за вас. Тази книга е за хората, които искат да научат нещо ново, да преосмислят онова, което знаят, които са готови да изслушат другия, които имат свое мнение по въпроса, но искат да разберат и другата гледна точка...

По никакъв начин не искам да кажа, че съм най-умния, най-знаещия, онзи, който има отговор на всички въпроси, безпрекословният авторитет. Моето образование и професия, доколкото съм ги имал, не бяха по технология на високоалкохолните напитки. Много неща не знам. Но... още повече знам, трошил съм си главата с въпросите, на които ще ви представя своя отговор, правил съм множество грешки, има много въпроси, за които нямам отговор, губил съм доста пари поради допуснати грешки при производството на ракии и други напитки... Искам да ви споделя, опит, ре-

шения, грешки и т.н. Да ви поставя въпроси, на които някой от вас може и да има отговор... Да ви науча, а защо не и да науча нещо от вас?

Първоначално мислех да кръстя книгата със странното име „Перфектни ракии със съветите на Бай Танас". Защо ли? Присъщо на всички производители на домашни напитки е да репродуцират опита на бай Иван, дядо Добри, чичо Пенчо или друг авторитет. В това няма абсолютно нищо лошо до момента, в който то се превръща в пречка за развитие. Аз също съм използвал опита на предшествениците си, на приятели и познати байовци, чичовци, дядовци, дори на хора, които ми е трудно да възпроизведа като имена, но помня тях и съветите им. Ако се питате, кой съм аз, ще ви се представя! Приемете, че в моя образ са персонифицирани всички байовци, чичовци, дядовци и пр. Моето име е Атанас, но по онова време го изричаха по-често Танас.

Роден съм през 1906 година и не бях навършил и 7 години, когато баща ми беше убит в Балканската война. Майка ми едва 20-тина гоишна остана вдовица с три деца, най-малкото от които само на 6 месеца. Годините бяха трудни за всички, но в семейство, в което няма и мъж, беше още по-трудно. Но, хората по онова време бяха по-корави от днешните и надживяваха много трудности. Нещо повече, умееха да се веселят и, независимо от всичкия недоимък, войни, болести и пр., съберяха ли се, пееха...

Защо точно аз ще ви наставлявам? Защото вие имате нужда от някой авторитет, майстор във винифицирането и производството на ракия? Приживе аз бях един много добър стопанин, почитател на виното и най-важното – мислещ и адаптиращ се човек. По времето, „преди 9-ти", когато частната инициатива беше достигнала определено ниво, в нашето село, което е с 800 къщи, имаше цели 11 кръчми,

една от които - моята. Тя носеше гордото, но и малко ретроградно наименование „Пивница ЛОВЕЦ". Това наименование, макар и да е лишено от изтънчеността на „Лисица и хрътка", например, отразява в пълна степен няколко неща. Първо, че аз бях инициативен и изкушен от търговията човек, и второ, че цял живот съм бил страстен ловец. Почти до смъртта си, метнал на рамо „туловката" – една добра за времето си пушка, произведена от небезизвестните заводи в Тула, обичах да се скитам по къра и по склоновете на близките хълмове. Бях търговец до мозъка на костите си и дори и в годините на социализма, макар и лишен от възможността за собствена стопанска дейност, се вихрех с бизнес-инициативи, които реализирах благодарение и за сметка на „РПК-то".

Ако сте твърде млад и РПК не ви говори нищо, попитайте по-възрастните, за да научите, че РПК е абревиатура за Районна потребителска кооперация! Ако ви е интересно да научите, какво се крие зад тази формулировка, прочетете кратката статия „Потребителска кооперация" в Wikipedia! Там потребителската кооперация е определена като „предприятие, притежавано от потребителите и управлявано демократично, насочено към изпълнение на нуждите и желанията на своите членове". В статията има други интересни подробности за тази странна икономическа форма.

За бача ви Танаса РПК-то беше начин и средство за реализиране на щурите търговски идеи. Само чуйте! Трябва да призная, че не се задържах прекалено дълго на дадена идея. Аз я генерирах, намирах начин да я реализирам с помощта на РПК, но след 2-3 години я прехвърлях на някой друг и се захващах с нова... По принцип в РПК работех като стоковед. В това си качество години наред изкупувах череши и грозде за износ в плодовите хали. Години по-късно

се говореше за вещината с която съм отбирал най-доброто качество грозде за износ. Останалото количество изпращах за вътрешен пазар, включително и за производство на вино. Но тази рутинна работа не ми достигаше и постоянно генерирах нови идеи. До края на живота си останах все така предприемчив и това караше околните да ме определят като добър търговец. Когато през 70-те години на XX век реших да създам магазин за зеленчуци в селото, всички предричаха фиаско понеже районът е зеленчукопроизводителен. Те обаче подценяваха факта, че повечето от младите хора от селото вече работят в близките градове, и служебните задължения им отнемат по-голямата част от времето. Правотата ми се потвърди от жизнеността на магазина, който просъществува години наред. Друга моя инициатива беше пункта за изкупуване на шипки. Идеята ми хрумна, докато ходех с пушката по лов, но камарите от изкупени шипки изненадаха дори и мен. Абе, бай ви Танас не е вчерашен...

А сега, нека ви разкажа и за отношението си към виното и ракията! Аз произвеждах вино за собствени нужди, използвайки гроздето от асмите в двора и от лозенцето, което гледах с помощта на семейството си. Кацата, в която ставаше магията на ферментацията, на децата ще да е изглеждала направо великанска, защото се шегувахме, че ще ги пусна вътре, но всъщност нямаше и 1000 литра. По традиция в нашите села се пиеше най-вече вино. Затова след източване на самотока, т.е. първото вино, което се прави от гроздовия сок, джибрите се заливаха със захарен сироп и се произвеждаше второ вино. На село то се наричаше „питиот". Години по-късно научих, че в западните винарски школи процесът на производство на второ вино се нарича „петиотизиране" (petiotization). След като се извади и второто вино, джибрите пак се петиотизират, за да се произведе и ракия. В нашия

край обаче ракията не беше толкова престижна напитка като виното. Естествено, от сегашната си гледна точка аз знам, че виното, което съм си произвеждал и пил, далеч не е най-доброто вино, което може да се произведе, но неговото качество се определяше най-вече от сортовете грозде, с които разполагах, нещо, което по никакъв начин не съм могъл да управлявам, защото те бяха даденост. При все това, аз обичах своето вино и, придружавайки думите с жест на разтриване на вратните си жили, често казвах, че „от него ми се оправя врата", което си беше чистата истина.

Обичах да ставам сутрин в 5 часа, да запаля печката и около два чàса, докато тръгна на работа в 7, да седя на чашка ракия 25 гр. Никога не пиех втора и я цедях на малки глътки, наслаждавайки се на топлинките отвътре и отвън. Точно през тези два чàса си "събирах акъла" и кроях планове за бизнес-начинанията, а и просто ми беше хубаво да оставам насаме с мислите си, докато ракията ме парва приятно. После отивах на работа. Няколко часа по-късно се прибирах в къщи да обядвам. Имах странен навик да седна на масата, но след първите една-две хапки да скоча, за да си наточа вино от мазата. За това ми действие всеки ден получавах хокане от жена ми: „Танасе, като знаеш, че ще пиеш това вино, защо не го наточи преди да седнеш?". Аз наистина си знаех, че ще точа вино, но такъв ми беше адетът... Изпивах ни повече, ни по-малко от половин литър вино на обяд и още толкова на вечеря. Е, случвало се е да се отбия някога в кръчмата, ама това е друга тема.

Но в основата на истински важните ми връзки с винарския и ракиджийски занаят седеше друго. През първите години, след като откраднах (буквално по терлици) жена си от съседното село, т.е. в началото на 30-те, бях работник в лозаро-винарската фирма на бай Веселин Копанов, която

произвеждаше и изнасяше ракии, вина и ликьори зад граница. Не мога да скрия, че при Бай Веселин научих много за занаята и преосмислих онова, което знаех отпреди. Покъсно се захванах с кръчмарството, но през 1949 година Народната власт затвори всички кръчми и съсипа бизнеса на кръчмарите, в това число и моя... И тук идва друга интересна история, в която аз пак се оказах главен герой. Някои от притежателите на споменатите по-горе 11 кръчми, вече бяха си надделели на масрафа. Те, един по един, се бяха сдобили със собствени „европейски" казани за варене на ракия. Разбира се, най-хубави бяха тези на Веселин Копана, ама нали това му беше бизнеса. Става дума за много модерни за времето си казани, които не се вграждаха, а бяха подвижни и можеха да се навеждат на 90°, което ги правеше лесни за изливане в специално изработените канали, намиращи се пред самите казани и отвеждащи вече непотребните джибри към дерето. Това навеждане ставаше безценно, ако се случеше да загори казан, защото, за разлика от вградените балканджийски казани, в които трябва да се гмурнеш надолу с главата за да чистиш, при европейските просто се стъпваше в канала и търкането на наведения казан ставаше с една идея по-приемливо. Другото много интересно решение беше чашковидният канал, с който завършваха тези казани в горната си част. Лягайки в този канал, капакът не се подмазваше, а просто каналът се пълнеше с вода и херметизацията се осъществяваше благодарение на закона за скачените съдове... Но най-голямото достойство на казаните, според мен, беше специфичната сплав, от която бяха направени. От стари майстори съм чувал, че имало мъжки и женски бакър. Не знам мъжки ли, женски ли беше бакъра на тези казани, но вкуса на ракията, която се произвиждаше в тях, не мога да забравя. Лично моята асоциация за вкуса

ѝ беше на чисто. Такъв привкус на ракия не съм усещал никога повече... По време на национализацията всички частни казани бяха струпани под сайванта на Веселин Копана. Обикалях ги няколко пъти и си мислех, че сигурно ще се загубят. Дето се вика, ще идат „по орли и по гарги“... Чудех се, какво да направя, за да предотвратя това. Опитах се да уговоря РПК-то да платят за направата на една казания, където да приберем 3-4 от осемте казана. Те обаче се съгласиха да платят само материалите, даже не всичките, а само тухлите и циглите. С добрата воля на хората от селото доставихме дървения материал, а за самото изграждане на сградата имах съдействието на повечето мъже. В новоизградената казания инсталирахме три от казаните, които счетохме за най-хубави. Трите казана бяха с обеми от 250, 350 и 450 литра. Останалите пет неприбрани казана се погубиха. За тази моя идея и за организацията по осъществяването ѝ хората от селото ми бяха благодарни до последните ми дни, а и след това.

Но, да се каже, че бай ви Танас е бил лесен човек няма да е съвсем коректно. Самата ми майка, казваше за мен, когато ми се ядоса, че съм „хем чапрашик, хем чалъмсъз“ или казано с други думи, не зная много неща, но не позволявам да ме посъветват... Не знам труден човек ли бях, но трябва да призная, че бях малко сприхав, дори своенравен. Опитвах се да бъда мислещ, адаптивен, инициативен, вероятно и затова проявявах известна предприемчивост. Сега знам, че е могло и повече, ама...

Щом имате нужда от авторитет, от когото да получите най-добри съвети за производството на ракия, можете да приемете, че аз – бай Танас – съм твърде подходящ за тази роля. Следва да отбележа и това, че на страниците на тази книга, чрез моите уста, съвети ще получавате от много

байовци, чичовци, дядовци. Всички те ще говорят благодарение на мен и уверявам ви, има, какво да научите. Още повече, в съветите са включени знания и материали, които по мое време бяха недостъпни, но вие лесно можете да откриете... За да си изградите представа за личността ми, погледнете снимката! Ще видите среден на ръст човек със сако и каскет, ризата, закопчана до горе. Ако ме описваше някой писател, той навярно щеше да ви каже, че погледът ми е прям и вторачен в очите ви или нещо подобно... По-добре вие преценете сами, френологията говори достатъчно много!

Не забравяйте, че по времето, когато ние – вашите дядовци сме живели и произвеждали вина и ракии, достъпът до оборудване, измервателни уреди, а дори и до изходни суровини за производството на нашите напитки беше силно ограничен. Да не говорим за литература, химични и биохимични агенти (дрожди, ензими, активатори на ферментация, коректори на киселинност и пр.). По тази причина много знания, натрупани по пътя на днешните възможности – изобилна литература, специализирани магазини, консултанти в тези магазини, а в още по-голяма степен материалите в интернет – влизат в пряк диалог, а нерядко и противоборство със старите знания, пък били те и базови. Ето защо, често ще чуете освен гласа на бай Танас и гласа на науката и съвременната практика, защото е добре да знаете всичко, което са

научили и преосмислили винарите и ракиджиите от по-ново време. И, ако съм сгрешил, подхлъзнал съм се някъде, заблудил съм се, нека отговорността е моя!

Желая ви приятно четене!

Да слезем при източника!

За да създадем някаква алкохолна напитка, най-напред ще ни трябва източник на захари. Това е така, защото дрождите, се хранят със захари, а отделят в напитката най-вече алкохоли. Ето защо, трябва да открием източник на захари, който да стане основа за бъдещата ферментация.

Сега някои хора се питат, че какви толкова различни източници на захари може да има. Аз бих ви посъветвал да използвате грозде, защото така съм свикнал, но зад гроздето надзъртат и всички плодове, в които е налице някаква сладост, т.е. плодови захари. Гроздето зрее и набира достатъчно захарност в районите с по-висока средна температура. Естествено е, че грозде се отглежда и в полупланинските и планински региони, но неговата захарност рядко е достатъчна. Освен това киселинността му може да е твърде висока.

За хората от субтропичните и умерените пояси е свойствено да използват плодовата захар като основа за производството на алкохолни напитки. Тук, освен гроздето, можем да споменем плодове като сливите, крушите, ябълките, кайсиите и пр. На ферментация може да се подложи всеки плод, като най-важни са два показателя: захарността и аромата. Първият, заради ферментацията, а вторият, заради друг много важен процес, който протича в кашата. Този процес се нарича мацерация и казано на популярен език означава извличане на ароматните вещества. Затова с основание може да се каже, че от добре свършената работа в този начален етап ще зависи в голяма степен вкусово-ароматния профил на напитките ви. Работата на винаря е да

регулира концентрацията на захарите и да осигури нужната температура. Това в нашите географски ширини е твърде лесно осъществимо. Естествено, най-лесно се реализира при гроздето, защото неговата захарност е близка до оптималната, а температурите по време на гроздобера са идеални за протичане на ферментационния процес.

Но, не всички са имали късмета да се родят на подобно, благословено с изобилие на плодове, място. Точно затова народите от по-северните държави са намерили други източници на захари. В природата естествения път на генериране на захари във всички плодове, зеленчуци, а и в целия растителен свят преминава през първичното производство на скорбяла, която чрез ензимни процеси в последствие се превръща в захари, нужни за храненето на клетките. Дори и ние хората, лапайки пържоли и други вкусотии, просто даваме на организма храна, която се разгражда до храна за клетките, т.е. захари и други полезни вещества, разнасяни от кръвта из целия организъм.

Скорбялата се образува в растенията от въглероден диоксид и вода при добре познатия на всички ни процес, наречен фотосинтеза. Ето защо, скорбялата спада към веществата наречени „въглехидрати" (от наименованията на въглерода и водата). Животинските организми не са в състояние да синтезират въглехидрати и ги получават от растителната храна. По този начин въглехидратите обслужват всички живи организми. Те са едни от най-разпространените органични вещества на Земята. По същество скорбялата е полимер или по-точно полизахарид, т.е. нейната структура представлява дълга верига от монозахариди. Монозахаридите в случая са глюкозни молекули, които и при двете форми на скорбялата са няколко хиляди в една полимерна верига. А двете форми на скорбялата се наричат амилоза и

амилопектин. Обикновено скорбялата се съдържа в корените или в зърната и служи като резерв, т.е. хранителна банка, която се използва в специфични периоди, най-често свързани с развитието на ново растение при едногодишните или пък при формирането на плодовете на растението при многогодишните растения. Формата на съхранение са нишестени (скорбялни) зрънца, капсулирани и защитени временно до момента, когато ще подхранят новото растение или ще наситят с плодова захар плодовете.

Точно оттук идва по-трудният и по-дълъг път на превръщането на нишестето от житните растенията в захари, които после да се превърнат в алкохоли. Първо трябва нишестето да стане достъпно, да се декапсулира, да се извлече от хранителните банки, после да се разтвори във вода, след това да се превърне в захар, т.е. да се озахари. Озахаряването на скорбялата се реализира с помощта на вещества, наречени ензими, които разграждат амилозата и амилопектина. Ензимите са ускорители (катализатори) на биохимичните реакции. В науката е прието всеки ензим да се назовава по името на веществото, което разлага, но с наставка –аза. В случая амилозата се разлага от ензим, наречен амилаза. Всъщност става дума за два ензима, именуващи се алфа-амилаза и бета-амилаза. Когато ензимите си свършат работата, във водния разтвор (мъстта) няма нишесте, а само захари, защото амилазните ензими са преобразували нишестето в различни видове захари и повечето от тях са ферментируеми. Следва ферментацията и превръщането на мъстта в бира, уиски или пък водка, например.

Да. Точно така. При първия случай (използването на плодовата захар) говорим за винифициране, чийто продукт е вино, от което чрез дестилация евентуално може да се произведе ракия. При втория вариант (озахаряването на

нишестето), след края на ферментацията, чрез дестилация може да се произведе уиски или водка. Естествено, ако целта не е дестилация, с помощта на вторична ферментация и други магьосничества в първия случай може да се продуцира хубаво вино, а във втория, ако ферментацията е с пивоварни дрожди, може да се произведе бира. Ще бъде малко пресилено да се каже, че от виното се прави ракия, а от бирата – уиски, но това не е далеч от истината.

Последното уточнение е специално за хората, които често сравняват уискито с ракията. Истината е, че всяка от двете напитки си има своя технология, свои специфични особености, свой характер... Да се приравняват, според мен, не е много коректно. Нормално е всеки човек да си има предпочитания, но това не принизява напитката, предпочитана от другия. Ето защо, аз не приемам мнения от рода на: „Мани го уискито бе, ракията си е е по-хубава!", както и обратното твърдение...

Значи вече имаме два източника на захари – единия от плодовете и гроздето, наречен плодова захар, и втория, получен чрез озахаряване на нишесте. Но има и други източници на захари. Най-лесният е да посетиш супермаркета и да се сдобиеш с... бяла кристална захар, извлечена от захарна тръстика или захарно цвекло. А, известен ли ви е захарозно-фруктозния сироп, който се извлича от царевицата? Друга възможност е да да се редуцира захарността на пчелен мед. Съществуват и други източници на захари като кокосовата захар, която представлява дехидратиран сироп от нектара на кокосовите цветове, палмовата захар, добивана от цветовете на захарната палма, кленовият сироп, който се извлича от американския захарен клен, събрат на явора, брезовият сироп, популярен в Аляска и Руския Север, сиропът от тропическото растение сорго... Не бива да забра-

вяме и съпътстващите продукти от производството на захар – кафява захар, мусковадо и най-вече меласата, от която се правят всички видове ром.

Вероятно си мислите, че това са просто приказки, защото тези неща не са нито популярни в България, нито достъпни за нас, но не е точно така. Захарозно-фруктозен сироп се произвежда в Разград и се продава дори и на дребно, трябва просто да разровите из Нета. Подобно е и състоянието с меласата. Дори и екзотичните захари (кокосова, палмова, кленов сироп) присъстват на нашия пазар, но те не биха могли да се използват за производство на алкохол поради високата си, даже космическа, цена.

На това място самият аз изпадам в еуфория заради новите възможности, с които вие разполагате, и горещо ви препоръчвам да се поинтересувате от алтернативите и тяхната изгодност. Ех, да можей и аз да имам такива възможности, ама на, по мое време достъпна беше само бялата кристална захар!

Производство на ракия с източник плодова (гроздова) захар

Най-типичния пример за тази технологична схема е производството на ракия от грозде. Ето защо ще разгледаме целия път от лозето, до котела, от който благословената течност изтича на тънка струйка. Тук Бай ви Танас е в стихията си...

Защо започваме от лозето? Причината е, че за добър краен резултат е нужна качествена суровина. И, нека не забравяме, че всеки етап от технологичния процес е еднакво важен и се отразява на качеството на крайния продукт!

За да направим добра ракия, трябва първо да направим добро вино, а за добро вино е нужно добро грозде. Какво значи добро грозде? На първо място, то трябва да е добре узряло. Въпросът „Защо трябва да е узряло?" изглежда безпредметен, защото всеки, който е вкусвал и зрели и недотам узрели плодове, интуитивно се досеща за отговора, но нека добавим още малко информация, за да го подплатим с факти! Разликата между оформено, но незряло и добре узряло грозде е в количествата и качествата на захарите, които съдържа. В неузрялото грозде са налице голямо количество киселини и минимално количество захар, при това от вида левулоза, т.е. L-фруктоза (лява фруктоза - монозахарид, който завърта поляризираната светлина наляво). При зреенето количеството на киселините намалява, а левулозата се заменя от декстроза, т.е. D-глюкоза (дясна глюкоза - монозахарид, който завърта поляризираната светлина надясно). Всъщност, D-глюкозата е същото вещество, което се намира в свободна форма в кръвта на човека и е основният

енергиен източник за мозъка и цялото му тяло. Характерно за гроздето (за разлика от останалите плодове) е, че скорбялата се образува в други части на растението, най-вече в листата, и после преминава в чепките, респективно в зърната. Точно тази е причината грозде, откъснато преди да е узряло съвсем, да не се съзрява. Просто в чепките отсъства скорбяла, която да се превърне в плодова захар.

Как да познаем, че зреенето е завършило? С приключване на процеса на генериране на захари в чепките, окраската на зърната преминава от зелено към жълто, а самото зърно омеква. Но този процес най-вече личи от цвета на листата. Понеже не е нужно в тях да се генерира повече скорбяла, хлорофилът намалява и цветът им става от наситено зелен в жълто-зелен. Подобни промени търпят и чепките, пожълтяват и леко се вдървяват, защото през тях вече не тече онова количество сок, което е захранвало зърната. Друг показател може да бъде цветът на семките. При зрялост, те трябва да бъдат кафеви, а не зелени.

Разбира се, че най-добре е да се направят лабораторни изследвания за качеството на сока, но това могат да си позволят само големите производители. Обикновеният човек не може да разчита на лаборатория, затова, ако е на лозето, е добре да огледа цветовете на зърната, листата и семките в светлината на казаното по-горе. Откъснете едно-две зърна и се убедете в това, че са омекнали, а сокът им лепне по пръстите!

В най-неизгодна ситуация е човекът, който се намира на пазара, защото, не само не разполага с лабораторни изследвания, но не може да огледа и лозето. Разбира се, това не му отнема възможността да огледа цветовете на зърната и семките, както и състоянието на чепките. Ако зърната са зелени, ако семките още не са покафенели, ако чепките са

зелени и свежи, пълни със сокове, значи е имало нужда зреенето да продължи още известно време.

Добре би било да се провери захарността на гроздето! Ако не може по друг начин, то поне с опитване, т.е. органолептично. Лепкавостта на сока е другият положителен индикатор. Много полезен уред за измерване на захарността е рефрактометърът, защото неговите габарити позволяват да го носите в джоба си, а начинът му на употреба се свежда до капка течност върху стъклото, нещо, което може да се направи бързо и лесно на всяко място. Измерването на захарността ще ви бъде ориентир за степента на съзряване на гроздето. Други косвени показатели могат да бъдат текущата дата, региона, в който е брано гроздето, сорта му. Всичко това трябва задължително да се съпостави с информацията и впечатлението за лятото от текущата година. Естествено е при по-сухо и горещо лято да се натрупат повече захари. В по-топлите региони от страната гроздето има по-висока захарност, затова се информирайте, къде е брана конкретната партида! Не забравяйте, че захарността на грозде, брано от асмà, е винаги по-ниска от тази на правилно ориентирано в пространството лозе[1]. Захарността много зависи и от сорта на гроздето, но единна рецепта е трудно да се даде, затова е добре да се придържате към предпочитанията си за аромат и захарност на сортовете, които познавате от предишни години.

Имайте предвид, че измерването на захарността с рефрактометър на пазара или на лозето, също е относително! То зависи от температурата в момента, но и от други фак-

[1] Правилно ориентирано е лозето, чийто редове са ориентирани по посоките север-юг. Така преди обяд слънцето пече редовете от едната страна, в най-горещите часове листата пазят гроздовете от слънцето, а следобед слънцето отново огрява растенията, но от другата им страна. Затова гроздето от такива лозя трупа повече захарност. За разлика от това, грозде от асми ще продуцира по-малко захари, защото листата крият гроздовете през по-голямата част от деня.

тори. Опитът сочи, че гроздовата шира дава с един градус по-ниски показания от изстискаата капка сок от някое зрънце от същото грозде. Вземете го предвид, когато оценявате гроздето, преди покупка! Не мога точно да определя, колко трябва да е захарността на гроздето, защото тя зависи от много фактори, но от опит знам, че в добри години тя достига 23-24% (има твърдения и за повече). Една приемлива захарност би била около 20-21%, но в никакъв случай под 20, иначе си давате парите на халос.

Да приемем, че някакси сте се сдобили с грозде! Оттук насетне ви предстои приятната и отговорна задача да го използвате по един или друг начин. Спомням си дните, когато се береше гроздето в моя дом, а и в домовете на мои комшии и приятели. Това беше направо празник, който започваше в ранни зори с приятна залисия и с приготовления за брането, продължаваше на лозето с трепетното прибиране на онова, което Господ е наспорил, и завършваше в къщи с грижата на мъжете по ронкането на гроздето и на жените по текущите домакински задължения, допълнени в този ден от направата на „гроздова каша" (вид кисѐл, нишесте с гроздова шира, поръсено с орехови ядки) и замесването на мъстакулки (курабии, замесени с гроздова мъст и съдържащи орехи, канела и... чер пипер). Истински празник! Празник, изпълнен с благодарност и грижа за отгледаното грозде, но и с облекчение, че сме успели да свършим нужното и да махнем и това „гайле" навреме от главите си.

Споменах ронкането на гроздето и това е едва ли не първото, което трябва, подчертавам, *трябва* да направите, след като се сдобиете с грозде. За щастие сега всеки търговец на пазара предлага тази услуга, включена безплатно, при покупка на грозде от неговата тараба. Ако сте набрали гроздето от собствени лозя, също можете да използвате ус-

лугите на споменатите търговци срещу едно незначително заплащане. Има и вариант да използвате ръчна преса, но аз не ви го препоръчвам, макар да съм го правил много пъти. Целта е да се наруши целостта на всяко зърно и да се отделят чепките. Резултатът ще бъде гъста и сладка гроздова мъст, от която ще произведете своето вино, респективно – ракия.

Искам да ви обърна особено внимание на въпроса за некачествените зърна – загнили, мухлясали, сухи. Колкото и неприятно да ви е, ще трябва да почистите негодните зърна, преди ронкането! Работата изглежда неприятна и наистина е такава, но, повярвайте ми, трудът си заслужава! От некачествените зърна, в пряк и преносен смисъл, само ще ви боли глава. Те ще продуцират само неприятни миризми, метилов алкохол и други нежелани съединения. Има специалисти, които твърдят, че с големи количества серниста киселина или натриев метабисулфат проблемът може да се реши и дори и от некачествени зърна да се продуцира качествено вино, но аз не споделям това мнение. Тук ще кажа нещо, което ще ви повтарям на всеки етап от производството на ракията, защото то е основно верую на моя начин за производство на ракия. *Човек трябва да може да яде и пие всяко нещо, в хода на производството!* Ако изходната суровина или части от нея не стават за консумация, значи нито междинните продукти, нито крайният продукт ще са с върхово качество. Ако междинните продукти не стават за консумация, значи крайният продукт ще е с лошо качество. Използвайте само качествено грозде и вложете само онази част от чепката, която бихте яли! Има крайни мнения, които казват, че дори и семките трябва да се махат. Аз не знам технология за премахване на семките, а и, ако смятате да извадите вино, те ще са единствения източник на танини...

Така че аз не мога да ви препоръчам да отстраните семките преди ферментация, но горещо ви препоръчвам да не ги слагате в казана (но, затова ще поговорим по-късно).

Едно важно уточнение. Ако ще използвате гроздомелачка, убедете се, че валовете са настроени така, че всяко зърно да бъде с нарушена цялост! Това зависи от разстоянието между валовете и от сорта на гроздето. След смачкването е нужно да отделите чепките. Това най-лесно може да стане, като смачканото грозде се прекара на части през сито (решетка) с отвори от порядъка на 25-35 mm. Така зърната и сока ще преминават, но чепките ще остават отгоре на решетката. Това обаче е главоболие, което не си струва да си причинявате, при положение, че е възможно гроздето да се ронка на машини.

И още едно уточнение. Ако е възможно, изберете машини и сита, които са изработени от неръждаема стомана! Това ще ви направи спокойни за качеството на продукта ви. Не забравяйте, че той трябва да е годен за консумация на всеки етап! Машини от неръждавейка съществуват. Съществуват и фирми, които разполагат с такива и извършват ронкане на грозде, отделяне на костилки и раздробяване на твърди плодове срещу стотинки на килограм плодове. За целта използват различни машини, които са направени само от неръждаема стомана. Навярно във всеки регион има такива фирми?! Потърсете ги!

След като вече разполагате с гроздова мъст, следва да проверите, колко точно е нейната захарност. Не разчитайте на измерването, което вече сте направили на пазара или на лозето! Мъстта, вероятно, ще е с по-ниска захарност?! Естествено, разликата няма да е фрапираща, предвиждам около процент. В зависимост от измерителния уред, с който разполагате, ще ви е необходима една капка или едно мал-

ко количество шира. Ако ще мерите с рефрактометър, една капка ще ви бъде достатъчна. Можете да се сдобиете с нея чрез най-обикновено потапяне на пръст в мъстта... Но, ако ще използвате захаромер, ще ви трябват цедка, тензух и два съда – канче и някаква тенджера или пластмасово легенче с малък обем за събиране на сока. После напълнете мензурата или срязана бутилка и измерете!

Горещо ви препоръчвам да си закупите рефрактометър. В момента той може да се поръча евтино от китайските сайтове, препоръчвам ви www.aliexpress.com, защото цената там е прилична, за сметка на по-дългия срок на доставка. Рефрактометърът е уред, който отчита плътността на различни течности и разтвори, посредством свойствата им за пречупване на светлината. Рефрактометри могат да се тарират за отчитане на захарно съдържание по различни скали (Brix, Plato), алкохолно съдържание (обемни или масови проценти), но също и точката на замразване на антифриз или други вещества. Съществуват и рефрактометри, които се използват при производството и търговията на пчелен мед (за захарно или водно съдържание) и пр., и пр. В случая ни интересуват рефрактометрите-захаромери. Ръчните рефрактометри са достатъчно точни, макар че при професионалната работа за прецизно измерване се използват лабораторни настолни рефрактометри. Един ръчен рефрактометър се побира в джоба ви и е удачен за измерване на захарността, както на лозето или на пазара, така и в къщи, преди, по време и след ферментацията. Макар да имат лепенка с означение ATC, т.е. автоматична температурна компенсация, добре е да правите измерванията при температури, близки до 20°C. Моят опит сочи, че така ще сте близко до истината!

По-евтиният и достъпен метод е използването на

обикновен домакински или пък професионален захаромер-ареометър. Най-бюджетното решение можете да откриете във всеки магазин за домашни потреби. Цената е 1-2 лева. Съветвам ви, да си вземете няколко и да сравните показанията. Ако разполагате с полупрофесионален или професионален ареометър, гравиран за захарно съдържание, ще е добре да сравните показанията на бюджетните с това на по-точния и да използвате някои от евтините в ежедневната работа, защото хубавите ареометри струват колкото 10 или 15 евтини. И да отхвърлите 1-2, поради неточност, и да счупите 2-3 в процеса на работата, пак ще сте „на далавера", а и винаги можете да направите измерване с големия и точен ареометър... По-скъпите уреди вървят в комплект със стъклена мензура, докато бюджетните – не. Ако използвате бюджетен, отрежете горната част на някое пластмасово шише с малък диаметър и подходяща височина и в него наливайте течността за измерванията! И не забравяйте, че показанията на ареометъра са точни при температура 20°C! Ако температурата се различава, трябва да използвате една от многото таблици, които ще намерите в интернет (например, https://vinarko.com/tablitzi/category/3-zaharomeri). С тяхна помощ ще научите, колко е захарността на мъстта ви. Нужни са ви ареометър, термометър (препоръчвам ви дигитален с точност до 0,1 градуса) и таблицата.

Ако захарността е недостатъчна, тя трябва да се повиши. Това най-лесно става с добавянето на бяла рафинирана захар. Тя може да бъде разтворена във вода или в самата гроздова шира. Първото ще е по-лесно... Целевата захарност, която ви е нужна за ферментацията е 21-24%. Другият метод е изваждане на мъст и сгъстяването ѝ чрез изпаряване на водата. Аз лично не харесвам този метод, защото той променя вкуса на мъстта.

Сега по въпроса за сулфатирането. Ако не произвеждате вино, изобщо не се налага да сулфатирате. Аз, по принцип съм противник на сулфатирането. Тук специалистите вече подскачат, чувам ги. Целта на тази процедура е да се предотвратят заразите и болестите. Аз обаче смятам, че, ако се изчистят всички загнили, сухи и мухлясали зърна, остава да се справите с дивите дрожди, освен ако не сте твърд привърженик на спонтанната ферментация. Дивите дрожди се намират по външната обвивка на плодовете. Ако вземете чепка от тъмно грозде, ще видите по ципата на зърната фин бял слой, който можете да избършете или измиете. Точно това са дивите дрожди. Ако се стремим значително да намалим популацията на тези дрожди от гроздето, следва да го измием неколкократно във вода. Трудоемко е, но работи.

Ако искате да си запазите шира, без да я подлагате на ферментация, трябва или да я пресечете с някакъв химикал (най-простото и достъпно е с аспирин, но може с натриев бензоат или друг консервант), или да я замразите дълбоко във фризера (не вярвам да имате място за голямо количество). Може и да я пастьоризирате, чрез нагряване на 72-73°C, за да се отървете от дивите дрожди.

Ако целта е да се предизвика ферментация, то вариантите са два: спонтанна ферментация, разчитайки на дивите дрожди, или контролирана ферментация с култивирани дрожди. По мое време в домашни условия се разчиташе на спонтанната ферментация, защото никога не сме имали комфорта да разполагаме с достъп до култивирани дрожди, а разнообразието на култивирани дрожди, с което разполагате днес, изобщо не сме и могли да си представим. Горещо ви препоръчвам ферментация с култивирани дрожди. Между другото, ако не сте отстранили дивите дрожди, но сте извършили засяване с култивирани, то в първите дни в кашата

се разразява истинска война, в която победители са винаги култивираните щамове. И, слава Богу!

Защо препоръчвам ферментация с култивирани дрожди? Искам още в началото да подчертая, че култивираните дрожди не са някаква си химия, а живи организми и по-точно едноклетъчни гъби, които са селектирани, пречистени и концентрирани, за да ви създадат комфорт, за който не сте и подозирали. Те ще ви осигурят спокойствие и ще ви дадат преимущества, които можете да оцените само ако сте се блъскали със спонтанни ферментации и после опитате ферментация с култивирани дрожди. Има хора, които са привърженици на спонтанната ферментация, но те могат да си позволят да наблюдават процеса през цялото време и да вземат коригиращи мерки, при това не ден за ден, а час за час. Това един работещ човек трудно може да си позволи. С използването на култивирани дрожди нещата са далеч по-лесно предвидими и процесът на ферментация преминава значително по-стабилно.

Предимствата на култивираните дрожди са свързани в определен смисъл с техните специфични характеристики. Съществуват дрожди за червени вина, за бели вина, универсални, за вина с плодов характер, за трудна или спряла ферментация... Предлагането на култивирани дрожди от различни производители в страната днес е голямо. Добре е човек да прочете характеристиките на различни щамове, за да намери най-подходящия за себе си. Консултация с продавачите в специализираните магазини също е възможна и дори препоръчителна.

Макар и да се предлагат щамове с различен профил, различно предназначение и специализация (за бели вина, за червени вина, за затруднена или спряла ферментация и пр.), съществуват няколко общи характеристики за всички

щамове култивирани дрожди. Те се свеждат до следното:

- възможност за работа в широк температурен диапазон (в зависимост от щама, но в граници 8-35°C);
- възможност за работа при по-висок алкохолен градус на мъстта (някои щамове до 18%), което от своя страна води до пълно преобразуване на захарите;
- възможности за възбуждане на следващи ферментации при петиотизиране, без допълнително засяване на дрожди.

Ако към това прибавим предвидимостта на ароматния профил, стабилността на процеса, пълното преобразуване на захарите, то аз стоя на позиция, че това е верният избор. Дори само фактът, че ще получите повече алкохол от същото количество грозде, което вече сте заплатили или отгледали с много труд и пот, е достатъчен да се стремите към такъв тип ферментация. Да, дрождите наистина са допълнителен разход, но той ще ви се върне с лихвите, като ви осигури спокойствие и по-висок рандеман. Освен това разходът изобщо не е голям, според мен направо пренебрежим пред предимствата, които осигурява, защото става дума за 4-5 лева на 100 литра мъст, заедно с активатора. Сега знам, че някои хора се надигат, за да възразят, че споменавам и активатор. Те точно свикнаха с мисълта, че култивираните дрожди ще им дадат предимство, ето ти и активатор! Нова химия... Истината е, че в началната фаза сред рехидратирането си дрождите се размножават, за да образуват колония, достатъчна за преобразуването на цялата мъст. Точно в началния етап на работата си, те се нуждаят от амониеви съединения, за да не претърпят нежелани метаболитни промени, които са свързани с образуването на сероводород и неприятна миризма на развалени яйца. Най-разпростра-

нения активатор за дрожди, източник на асимилируем азот и фосфор, се продава дори и в агро-аптеките и се нарича диамониев фосфат (ДАФ). В тази връзка искам да отбележа: първо, дори и да не сте го сложили с дрождите и материалът ви да е придобил неприятния аромат на запартъци, с добавянето на ДАФ проблемът обикновено, но не задължително, се решава; второ, този проблем далеч не се проявява само при ферментация с култивирани дрожди, появата му при спонтанна ферментация даже е по-вероятна... За да ви е мирна главата, използвайте ДАФ или друг активатор! На пазара има достатъчно разновидности.

И още един „химикал", който ще ви бъде особено полезен, ако главата ви не е дървена. Става дума за пектолитичните ензими. Те са естествени продукти от типа на протеините. Както си говорихме по-горе, ензимите са катализатори, т.е. под тяхното въздействие се ускоряват биохимичните реакции. Човекът винаги е използвал ензими при производството на храни и напитки (хляб, сирене, вино), без дори да е подозирал това. В самото човешко тяло са налични няколко хиляди различни ензима, които регулират метаболитните му процеси. Практическото използване на ензимите за контролиране на технологични процеси се дължи на тяхното изследване, извличане и пречистване до получаване на евтини и лесни за използване продукти. Парадоксалното е, че по същество първоприродата на точно на препоръчаните от мен ензими (пектолитичните) е свързана с патогенните микроорганизми и механизма им на атакуване на здравите тъкани на растенията. При използването им във винарството, става дума за разграждане на пектина, който се намира в клетъчните мембрани и междуклетъчните пространства. В резултат от това разграждане (хидролиза) се увеличава рандемана на виното, от една страна,

извличат се повече ароматни вещества, повече цвят и полесно се избистрят винаta, от друга. Естествено, преди да изберете подходящия за вашите нужди ензим, е важно да се запознаете с предлаганите на пазара ензими, със спецификата на всеки от тях (за бели вина, за червени вина, за вина с изразен плодов вкус и пр.).

Една от основните задачи на винаря, респективно ракиджията, е да създава подходящи условия, за да може природата да си свърши работата. От особено значение за ферментационния процес е температурата. Да кажем „създава подходящи условия" е лесно, но реално да ги създадем, изобщо не е. Ако сега ви нарисувам картинка на красива винарска изба, изградена от камък, където температурата е постоянна през цялата година, сигурно ще ви вдъхновя, а кой знае, може и да ви ядосам, защото не всеки може да си я позволи... Истината е, че повечето от хората трябва да се задоволяват с условията, с които разполагат. Затова, казаното тук приемете като насока, за избиране на идеалното място или поне на място, което да не е крайно неподходящо! Факт е, че за правилната ферментация се изисква наистина постоянна температура. Добрата новина е, че незначителните флуктоации на температурата няма „да обърнат колата", защото обем от 100 или 200 литра не може да се охлади или загрее толкова бързо. Все пак е добре, ако имате местенце, където температурата не се колебае повече от 3-4 градуса. Това би могло да бъде стопанска постройка, която е с добра термоизолация. Вие също можете да термоизолирате донякъде съдовете, но най-добре е, ако сте в състояние да поддържате изкуствено температурата. Тук-там из страната вече се появяват „хотели за каши", където живеещи в апартамент хора могат да оставят кашите си до края на ферментацията. Помещенията в тези хотели са термоизолирани и

темперирани, а услугата включва и дву- или трикратно ежедневно разбъркване. Единствения проблем е, че тази услуга оскъпява крайния продукт, а българина не обича това...

Относно температурата в помещението. Освен постоянна, идеалната температура е не по ниска от 12°C и не по висока от 28°C. Едно добро правило е: колкото захарни градуса, толкова градуса Целзий температура на въздуха. Това обаче е доста трудно, а понякога и непосилно... Имайте предвид и друго, колкото по-бурно ври мъстта, толкова повече въглероден двуокис се отделя, а той увлича ароматните вещества, които не бихте желали да губите. Старайте се да поддържате ферментация, но тя да е умерена, а не бурна!

И още нещо, още в началото, според това, с какви условия разполагате, трябва да изберете метода на ферментация. Аз разполагах с идеалните условия – полувкопана маза с нисък таван и винаги съм провеждал ферментации по метода на потопената шапка, т.е. притискат се джибрите така, че да потънат в течността и решетката, която ги притиска, се подприра с кол, чийто горен край се запира (даже заковава) за гредите на тавана. Днес помещенията са с по-високи тавани и сигурно ще ви е трудно да изберете този подход, така че изберете втория метод – ферментация с плуваща шапка!

При ферментацията с потопена шапка има два проблема: първият, как да се укрепи добре решетката, защото с напредването на времето джибрите няма вече да я натискат така интензивно нагоре и е възможно да се преобърне; вторият, как да се спре нашествието на дроздофилите (т.е. винените мушици).

При ферментацията с плуваща шапка има нужда кашата да се разбърква неколкократно всеки ден, за да не възникне в шапката оцетно вкисване, защото то в последствие

ще продуцира метилов алкохол. Наясно съм, че повечето от вас са заети и работещи хора, но 2-3 минути за ръзбъркване на кашата два или три пъти на ден не са „невъзможна мисия". Освен това, разбъркването не е нещо толкова трудоемко и ще е по силите на почти всички членове на домакинството... Много важно е съдовете да стоят затворени през всичкото време на ферментацията. Разпространено заблуждение е, че наличието на винените мушици е добро за процеса. Истината е точно обратната. Тяхната работа води до оцетно вкисване, а то продуцира метилов алкохол и неприятни миризми. От началото, до края на ферментационния процес, съдовете могат да бъдат отваряни само и единствено при разбъркването и проверката на мъстта.

Другият важен въпрос е за съдовете, които да използвате. В миналото се използваха дървени съдове, а и днес има хора, които ги превъзнасят, но при тях почистването е малко проблематично. Болшинството съвременни българи използват за ферментацията пластмасови бидони, защото са достъпни, евтини и лесни за боравене – леки са и лесно се почистват. Когато си избирате бидони, постарайте се да намерите такива, които са подходящи за хранителни цели! Знакът, който показва, че са такива изобразява нож и вилица. Търсете го някъде по външната им повърхност! Често хората си купуват бидони втора употреба, но с тях трябва да сте много внимателни. Попитайте, какво е съхранявано в тях и се убедете, че няма остатъчна миризма! Откажете се, ако в тях са държани горива или масла! От опит знам, че дори някои приятни миризми от продукта, който е съхраняван, могат да бъдат истински натрапчиви и да не е възможно да бъдат отстранени с години. Ако се каните да се сдобиете с бидони, които имат остатъчни миризми, си направете добре сметката, струва ли си да развалите продукта си, заради

дребна сума (разликата в цените на добрия и лошия бидон) или още по-лошо, да загубите стотици левове, дадени за плодове, захар, дрожди, ензими и пр, за да спестите 20-ина лева, като се сдобиете безвъзмездно с подобен бидон! Горещa каша от казана за ракия отстранява някои миризми, но далеч не всички...

Убедете се, че бидоните могат да се затварят плътно с капаците и скобите могат да се закопчаят, че капаците им имат уплътнения, че не са спукани и, че нямат драскотини! Последното често се пренебрегва, но то крие опасност при последващо използване, защото в драскотините могат да се задържат различни микроорганизми, които да повлияят на качеството на мъстта, а оттам и на виното или дестилата. След използване измивайте качетата с някакав измиващ препарат и обилно изплаквайте с вода, все едно в този бидон ще ви сипят вечерята! При измиването не използвайте домакинска тел, защото може да повредите съдовете! По-добре използвайте полимерна четка! После обърнете върху чиста повърхност за отцеждане и закопчейте капака чак когато всяка следа от влага изчезне! Така ще предпазите бидона от мухлясване и запарване. Преди използване облейте обилно с вода и обърнете на чиста повъхност за отцеждане! Не забравяйте правилото, че плодовете и мъстта трябва да са годни за консумация при всеки етап от производството! Състоянието на съдовете има своя особена роля в това и аргументът, че „ще мине през лулата", е несъстоятелен.

Напомням, че през времето на ферментация трябва да разбърквате мъстта 2-3 пъти дневно. Всеки Божи ден! Но тук идваме до щекотливия въпрос за броя на дните. Той не е и не може да бъде точно определен. Такива „истини", които знаете от дядо си, като: „Броиш 21 дни и вариш!" са, извинявам се за определението, пълни глупости. Продължи-

телността на ферментацията зависи от множество фактори, най-важния от които е температурата. Нерядко в единия бидон ферментацията приключва, но в другия – не, независимо, че бидоните са един до друг и са изложени на една и съща температура, че гроздето и захарта в тях са еднакви, че са заквасени с еднакво количество и еднакви като щам и партида дрожди и пр. Преди разбъркване разгледайте, как изглежда мъстта! Гъста ли е, като в началото, плуват ли зърната на повърхността и изобщо цялостното ѝ състояние. Един от показателите, че ферментацията е приключила е потъването на плодовете и избистрянето на течността. Други могат да бъдат наличието, респективно отсъствието на въглероден двуокис (въглероден диоксид, CO_2). Той е един от продуктите, които дрождите изхвърлят. Ако няма CO_2, значи няма и ферментация. Можете да го установите, като внесете запалена свещ или запалка към повърхността на виното. Направете го внимателно, веднага след отварянето на капака! Ако припламне и угасне, значи има въглероден двуокис. Ако гори, значи ферментацията е приключила. Друг подобен тест е с леко ритване или разклащане на бидона. Ако след ритването, на повърхността излязат балончета, значи ферментацията затихва, но още продължава. Ако повърхността остане спокойна, значи е приключила.

Несъмнено, най-показателен е тестът с измерителни уреди. При все това, той е неточен, защото измервате не воден разтвор на захар, както в началото, а разтворен във водата спирт. Уредите са тарирани за захарен сироп, а не за водно-алкохолна смес и не ви дават верни показания. При това, ареометърът показва по-малко, а рефрактометърът – повече. Ами сега? За щастие винарите от доста време си блъскат главите в тази стена и са намерили начин да коригират показанията и да бъдат наясно с реалното положе-

ние, независимо от факта, че измерваната течност вече не е просто воден разтвор на захар. Ако работите с ареометър, то в момента на приключване на ферментацията, неговите показания ще бъдат под нулата. Ако пък използвате рефрактометър, потърсите из нета и поне на три места ще намерите Таблица за коригиране показанията на рефрактометър! Няма да е трудно да се ориентирате в нея, защото няма нищо особено при работата и корекцията. Същата работа ще ви свърши и безплатният калкулатор, разработен за Android. Името му е BrixCalc и методиката на изчисляване е абсолютно същата като тази на таблицата.

Ама, докато се занимаваме с технически подробности, пропуснахме да си поговорим за магията, която се случва в съдовете. Като казвам „магия", аз далеч не преувеличавам, защото, освен научно обоснованите процеси, протичащи в кашата, в нея има и нещо приказно. То е, което винаги е привличало и привлича с неудържима сила към това занимание и мен, и безброй други хора, а навярно и вас, щом все още четете, написаното в тази книга. Пристрастността ни към тези занимания се корени от една страна в традициите, предавани от баща на син, но от друга – в тайнството, извършващо се под нашия покрив и то не без наше участие.

По своята природа напитките ни проявяват известна дуалност. Те са едновременно и ангелски и дяволски същности... Не се ли използва виното за множество ритуални цели, както в предхристиянската (дионисиевите мистерии), така и в християнската обредност („кръвта Христова")? Не притежават ли напитките ни, колкото хтонична (земна) толкова и соларна (слънчева) природа? Не са ли на границата на Световете, между доброто и злото, между хората и ангелите, дори между живота и смъртта? Не са ли те самите границата?

Не знам, дали си давате сметка, но основният процес, който ни прави щастливи, е форма на гниене. Да, точно така гниене. И да, точно така, говоря за ферментацията. Изкушавам се да цитирам един много интересен автор, защото неговите прозрения са изключително интересни. Той е разследващ журналист от Щатите, специалист по храната и храненето. В своята забележителна книга „Готвенето" пише следното: „Представете си само за момент колко близко сме до смъртта в ежедневието си. Не, нямам предвид шофьора, загубил контрол над колата си, или бомбата, поставена в бебешка количка. Става дума по-скоро за прашеца от дрожди по зрелия плод, които търпеливо изчакват да се появи пукнатина в кожицата му, за да нахлуят в него и да разложат сладката му плът. Или за лактобацила, който си пази място на зелевия лист със същата цел. Ние също разнасяме микроби като невидими сенки: Brevibacterium, който се върди в солената влага между пръстите на краката ни, или ентерококите, които се спотайват в тъмния лъкатушен тунел на червото. Изглежда, че всичко живо неизбежно носи в себе си зачатъка на своя разпад. Тези невидими твари, били те гъби или бактерии, разполагат с точно необходимия набор от ензими, за да разградят, молекула по молекула, най-сложните структури на живота, свеждайки ги (и нас в това число) до проста храна за себе си и за други същества, живи или в зачатък."

И тази невъобразима смесица от живот и смърт, добро и зло, всъщност е нашият изпит като човешки същества. Нямам предвид само опиянението, но и проявите на добър или недотам добър вкус, на професионализъм или мързящина, на трудолюбие или ленност в хода на производството... Тя е поредният изпит за нас.

Противно на нашето впечатление, че сме единствени-

те, които се наслаждаваме и лакомим да приемаме ферментирали продукти, трябва да признаем, че има животински видове, които ферментират плодове и ядки, като ги заравят и консумират по-късно. Има сведения за маймуни, които събират цветя и плодове, но ги консумират не веднага, а след тяхната ферментация. А, Малайзийската пероопашата тупая, която пие алкохол от цветовете на палмите и по такъв начин опрашва растението? Открай време продукти на ферментацията са изхранвали хората в най-трудните за живеене райони. Чували ли сте за инуитите и заровената ферментирала риба, с която преживяват зимата? И не само това, та нали всички хлябове, сирена, млека, кисело зеле, маслини и пр. са продукт на ферментации? Но, ако говорим само за алкохолната ферментация, нека признаем, че цялото Средиземноморие в античността е обеззаразявало водата си, чрез добавяне на вино, че бира се пие вече повече от десет хиляди години...

Има обаче огромна разлика между продукта, произведен чрез ферментация, и перфектния продукт, произведен чрез ферментация. Да се стремим към съвършенство е проява на най-добрите човешки добродетели. А, не е ли перфектния продукт огледало на нашата собствена същност? Не сме ли ние и нашите личностни характеристики отразени в качеството на нашата ракия, например? И тук още един твърде интересен образ, създаден от известният ни писател Георги Господинов. В книгата си „Физика на тъгата" той много успешно сравни бутилката ракия с капсула на времето. Прочетете сами, струва си: „Неподозирани неща могат да се окажат капсули на времето. Най-голямата сигурно е останалият под лавата град Помпей. Предпочитам по-малките. Като бутилката с ракия, която дядо ми беше отделил в деня на раждането ми. Тази бутилка сега трябва да е на

44 години. Ако я намеря и отворя, ще имам дестилирана цялата 1968-а, поне за Югоизточна България. Количеството слънчеви дни през онова лято, дъждовете на ранната есен, влажността на въздуха, качеството на почвата, болестта по лозите, цялата история, записана вътре в стъкленото шише."

Дългите и кратки дни на ферментация ще са достатъчни да си зададете тези и други подобни въпроси. През това време в съдовете милиони дрождени клетки неуморно вършат своята работа. Продуктите от тяхното хранене, дишане и отделителна система ще произведат прекрасен или недотам добър резултат, в зависимост от това, какво сте сложили в съдовете. Когато тяхната работа приключи, отново вие сте на ход. Ако всичко е наред и един прекрасен ден намерите всички джибри легнали на дъното, а на повърхността бистро и добре оцветено вино, не се колебайте да вкусите от него! Вкусът му трябва да е леко трапчив и в него да не се усеща никаква сладост. За сметка на това пък трябва да се усеща лека парливост от алкохола, който е вътре. Не знам, с какви възможности за изваряване на кашата разполагате, но е добре, освен по философските теми, които повдигнах по-горе, вече да сте се замислили за дестилацията, като време, място и технология.

Естествено всички специалисти ще ви посъветват, да изварявате веднага след края на ферментацията. Това е идеалният вариант... Аз също ще ви кажа, че най-добре е да направите това, но, дали то е винаги възможно? Ако сте работещи хора, с безброй ангажименти и малко свободно време, това не значи, че нещата са обречени. Просто трябва да вземете незабавни мерки, за да не протекат в съдовете ви нежелани процеси, които наистина ще ви донесат загуба на всичко инвестирано до момента, плюс непоносимата и натрапчива мисъл, че всичко е станало „зян", иначе казано

съсипало се е. Онова, което трябва спешно да се направи е да „запечатате" бидона, т.е. да осуетите възможността кислорода да влиза в него. Един елегантен начин е да покриете отвора със стреч-фолио, като се постараете от всички страни да има по 10-ина cm фолио. После трябва да покриете с капака и да щракнете обръча. Точно затова ви казах, че капаците ви трябва да имат уплътнения, за да може уплътнението плътно да притиска стреча у ръба на бидона. Ако в един момент уплътненията ви се разкъсат или отлепят, напълнете улея на капака със силикон, за да може да се уплътни! Подходящ за случая е силикон, който няма миризма. Съществуват такива прозрачни силикони, които се използват за залепване на аквариуми за рибки. Натрапчивата миризма на другите силикони може да се абсорбира от кашата и да се пренесе в ракията ви, затова бъдете внимателни при избора! Запечатаният капак не бива да се отваря по никакъв повод до момента, когато ще изварите кашата. Нежелано е и преместването на бидона, защото по време на този престой кашата трябва да бъде в покой. Престоят е ненормално отклонение от правилата за продуциране на добри напитки, затова ще е добре да се постараете, той да бъде максимално кратък! Ако сте спазили правилата на запечатването, гроздова каша може да се извари и след година, но не е ясно, какви процеси са протекли в нея и какви нежелани съединения съдържа тя. Аз лично съм изварявал каша на година и половина и завиших количеството на първака и патоките, за да съм спокоен, че нежеланите вещества са в тях. Това обаче не е добра стратегия, просто у мен проговори българският манталитет и не исках кашата да стане зян... После, за всеки случай преварих ракията, за да пия спокойно. Виждал съм и още по-краен случай. На казана видях мъж, който твърдеше, че изварява каша, заложена от дядо му, който бил

починал преди 7-8 години. Кашата била запечатана и нямаше никакви признаци да е развалена или вкисната, но това не е нещо, което ви съветвам да правите, напротив. Ако, все пак, предържите някоя каша, опитате я и, ако се окаже, че е годна, подложете ракията на двукратна дестилация, за да сте спокойни за крайния резултат!

Стигаме до въпроса за изваряването. Дестилацията е процес, познат на българите от векове. Прилага се, както при дестилацията на плодови каши, така и при добиването на прословутото розово масло. Именно българско изобретение е вторичната дестилация на розовата вода, благодарение на която от нея се добива розовото масло.

Но, да се върнем на ракията! Принципно процесът е прост. Нагрява се кашата, изпарява се спирта, а после рязко се охлажда, което води до неговото втечняване. Понеже спиртът има много по-ниска точка на кипене от водата, той относително лесно се отделя и събира под формата на ракия. Защо говорим най-вече за водата и спирта ли? Ами, защото това са двата универсални разтворителя. Разликите във физическите им характеристики дават възможност те да бъдат разделени един от друг. Методите общо взето са два:

1. Използване на различната точка на топене (преминаване от течно в твърдо състояние). Понеже за водата това е 0°C, а за спирта – -114°C, при температури от -15 или -20°C, водата вече е замръзнала и лесно може да се отдели от спирта. Този метод се е използвал в северните страни, но при него е налице и един съществен недостатък. Премахвайки водата ние получаваме бульон от етилов алкохол, етил ацетат, метилов алкохол, фюзелови масла и пр.

2. В основата на другия метод е разликата в точките на кипене на водата и спирта. Тя е съществена - 78,2°C за спирта срещу 100°C на водата. Точно това е причината и от нагрятата каша да се изпаряват най-напред фракциите с по-ниска точка на кипене. Именно на това се базира процесът на дестилация на алкохолите.

За съжаление и този метод далеч не е така еднозначен, както изглежда на пръв поглед. Един от основните фактори при дестилацията е атмосферното налягане. Затова 78,2°C не е температура на кипене, която е неизменна. В специализираните източници се говори се за 78,23 ± 0,09°C (351,38 ± 0,09°K). Вероятно отклонението може да бъде и по-голямо при разлики в атмосферното налягане.

Другото важно нещо, което трябва да се има предвид, е наличието в кашата на различни вещества, част от които кипят при близки до етиловия алкохол температури. Това допълнително усложнява нещата, предвид желанието ни да съхраним само една част от веществата, за сметка на отделянето на нежеланите субстанции. И точно оттам произтичат трудностите.

Един много щекотлив въпрос е, къде и как да дестилираме. За съжаление, той няма еднозначен отговор. Индустриалните производители провеждат дестилацията в непрекъснат режим. Става дума за няколко последователни дестилации, като материал за всяка следваща е продуктът от предходната. Целта на тези производители обаче не е да произведат ракия по класическа технология, а спирт, който в последствие с помощта на оцветители, ароматизатори и пр. да превърнат във водка, уиски, джин или пък ракия. Нашата цел обаче е друга.

Дали бих ви посъветвал да си сварите ракията на сел-

ския казан? Както ви разказах, аз имах особено отношение към казаните в нашето село, но използването на обикновения казан за варене на ракия дава приличен, но по моему не и перфектен резултат. Ако сте привърженици на обикновения казан, независимо от неговата конструкция и състояние, имайте предвид, че от съществено значение за качеството на вашата напитка е отделянето на първака и патоките от основната част на напитката. Тези части се наричат с различни имена – глави, тяло, опашки; първоток, ракия и патоки; първак, ракия и парцуца; глава, сърце, опашка и пр. По същността си обаче те са едно и също нещо. В началото, по причина на по-ниската температура на кипене на метиловия алкохол 64,7°C е налице по-интензивно изпарение на този алкохол. Искам да припомня, че той се образува в кашата под влияние на високи температури на ферментация, при наличие на загнили плодове и при дълъг престой на кашата, след края на ферментацията. Ето защо, вашето поведение в етапите, предшестващи дестилацията, в голяма степен предопределя дела на метила в общия коктейл от вещества. Но, щом вече сте стигнали до казана, вие имате вече само един инструмент – разделянето на фракциите. Отделянето на количество от 1-1,5% от общия обем на казана под формата на първак е абсолютно задължително. При това трябва да се знае, че прокламирания в миналото почин от първака да се правят разни илачи чрез екстрахиране на полезните вещества от свинска жлъчка, пчелен прополис, кокичета и др. подобни е тотално нежелателен. Причината е, че вредните вещества от първака преминават и през кожата и нанасят непоправими щети на организма. Затова, нека извлеците се правят с ракия, водка или друг дестилат, а не с първак. Могат да се измислят приложения на първака, но аз ви съветвам директно да се лишите от него, за да не си

създавате проблеми. Не ви съветвам дори и да преварявате първака, защото ще внесете в материала си за преварка отново всички онези метилови алкохоли, етил ацетати, ацетони и пр., от които вече сте се отървали. Не си струва заради увеличение на общото количество от 1 литър да ги върнете обратно в казана! Даже ви съветвам да отделите повече от литър първак. Например, да изхвърлите 1 литър (при плодови каши 1,5 литра), след което да отделите 1-2 литра (в зависимост от обема на казана) за преваряване и чак тогава да започнете събирането на същинската ракия.

Още една важна отметка. Метиловият алкохол присъства в напитките през цялото време на дестилацията, но концентрацията му в основната част от дестилата е незначителна. Според българското законодателство[2] максималното съдържание на метилов алкохол в различните напитки е определено, така:

- водка – 10 гр. на хектолитър при 100 обемни процента алкохол;
- спиртни напитки, произведени от етилов алкохол от земеделски произход – 30 гр. на хектолитър при 100 обемни процента алкохол;
- зърнен дестилат – 100 гр. на хектолитър при 100 обемни процента алкохол;
- винен дестилат – 200 гр. на хектолитър при 100 обемни процента алкохол;
- винена ракия – 200 гр. на хектолитър при 100 обемни процента алкохол;
- гроздова ракия – 200 гр. на хектолитър при 100 обемни процента алкохол;
- ракия от гроздови джибри – 1000 гр. на хектолитър при 100 обемни процента алкохол;

[2] Закон за виното и спиртните напитки

- плодова ракия – 1000 гр. на хектолитър при 100 обемни процента алкохол;
- плодов дестилат – 1000 гр. на хектолитър при 100 обемни процента алкохол;
- ракия от плодови джибри – 1500 гр. на хектолитър при 100 обемни процента алкохол.

При доза, опасна за здравето на човека, минимум 10 ml чист метилов алкохол, която отговаря на 8 гр., и смъртоносна доза – минимум 30 ml чист метилов алкохол, която отговаря на 24 гр. излиза, че от 40 градусовите спиртни напитки в търговската мрежа е нужно да изпиете минимум 1,3 литра ракия от плодови джибри, 20 литра зърнен дестилат, 66 литра спиртни напитки, произведени от етилов алкохол от земеделски произход или 200 литра водка, за да достигнете опасна за здравето концентрация. Ако вземем предвид, че някои плодови ракии и водки са с концентрация 36-37 об. %, то количеството ще се завиши. Потвърждава се фактът, че с напитки от търговската мрежа е невъзможно човек да се отрови с метилов алкохол.

Но, какво е положението с домашните ракии. На практика не се знае, защото изследвания почти или изобщо не се правят. Едно е ясно, че домашните производители на ракия понякога пренебрегват правилата и в следствие на загнили плодове в кашите, ферментации при високи температури и/или продължителен престой на кашите след края на ферментацията, продуцират ракии с относително висока концентрация на метилов алкохол. Въпросът е, дали се доближава опасната концентрация. Едно изследване на гроздова ракия, направено през 2014 година, показа, че на казан с укрепваща колона и воден дефлегматор с четири тарелки (тип АД-2), произведен от Бенковски Ко ООД, може да се произведе продукт с 10-кратно по-ниска от законоустанове-

ната концентрация на метилов алкохол. Въпросът е, какво се случва при недотам положителните примери. При положение, че частните лица не могат да си позволят изследвания на своите партиди, остава един единствен инструмент, който да им гарантира чистотата на напитките и той е спазването на технологичната дисиплина, което се свежда до:

- избор на помещение за ферментация, в което температурата е относително постоянна (изменение ±1,5°C) и е около 20°C;
- недопускане на загнили плодове или части от тях в кашата;
- отделяне на костилки и семки, ако и доколкото е възможно;
- изваряване на кашата веднага или възможно най-бързо след края на ферментационния процес;
- избор на казани с рефлуксни колони с възможно най-голям брой тарелки.

Другото, от което трябва да се пазите са патоките. Макар да подлежат безапелационно на последваща дестилация, това са отровни коктейли от метилов алкохол, висши алкохоли, фюзелови масла и пр. Консумацията на патоки е не само нежелателна, но и неприятна, защото вкусът им е горчив, понякога кисел и заедно с него върви неприятната паточна миризма. Ако събирането на ракията не спре навреме, паточните фракции могат да влязат и в основното количество ракия, а това сериозно ще компрометира цялостния аромат. Такава ракия е най-добре да се превари. На преварка подлежат и събраните патоки. Моят съвет е запазените от предишно изваряване патоки да се подложат на дестилация заедно с някоя каша. Така крайният продукт ще е с приятен аромат, произтичащ от извлечените, по време на ферментацията плодови аромати.

Петиотизиране

Вече споменах за този процес, но смятам, че тук трябва да му обърна особено внимание. Причината е, че българинът не е особено имощен и не винаги е в състояние да си закупи скъпи плодове. То и цената на бялата кристална захар постоянно се покачва, но, при положение, че от 1 килограм бяла кристална захар се продуцират 940 ml 40-градусова ракия, калкулацията със сигурност е в полза на захарта, защото съдържанието на плодовите захари в плодовете е между 5 и 10%. Ако цената на захарта в момента е около 2,50 лв/kg, а цената на килограм сливи е около 1 лв/kg, то за производство на 940 ml 40-градусова ракия ще са нужни около 10 kg сливи, които струват четири пъти повече от килограм захар. Тук сметката е опростена, защото целта е да се покаже тенденцията, а не да се направи прецизно калкулиране, но от нея е видно, че бялата кристална захар не може да бъде пренебрегвана. Сметката и при гроздето е аналогична – при цена 2 лева и захарност от порядъка на 20-22%, отново ще са нужни 10 лв. за около литър 40-градусова ракия. При това, тук не включваме останалите разходи, а само източника на захарите. А, ако от някоя верига си закупим на промоция захарта по 1,20-1,30 лв/kg, то нещата стават още по-интересни...

Терминът петиотизация (petiotization) е известен в България още от края на XIX век. Намираме го в безценната книга „Ръководство по винарството" на царския винар Христо Георгиев от избата в Евксиноград. Книгата е написана в далечната 1899 година, но е твърде актуална и днес. Нещо повече, когато я чета, имам усещането, че е писана съсем скоро, а са минали повече от 100 години... Но, нека

В. ПЕТИОТИЗИРАНЕ (PETIOTISATION).

(Приготовление на повече вино отъ малко грозде).

Една отъ важнитѣ методи за подобрѣние и увеличение на мъстьта, имеюща голѣма цѣна въ винарството, ни прѣдставлява ***Петиотизирането.*** Съ помощьта на петиотизирането ние сме въ състояние да приготвимъ добро вино въ слаби и долни години, като въ сжщото врѣме му удвоимъ, количество, безъ да има влияние качеството на употрѣбяваното грозде.

Чрѣзъ тази метода гроздовиятъ материялъ бива найдобрѣ използованъ т. е. въ гроздето не оставатъ никакви потрѣбни материи, както това става при другитѣ методи за приготовление на вината.

Петиотизирането е добило името си отъ винаря *Abel Petiot* въ *Chaminy* (Бургундия), който го е взелъ отъ единъ свой работникъ и поставилъ на научна основа.

Още отъ много старо врѣме е било обичай, щото притежателитѣ на голѣмитѣ чифлици въ Италия, Франция и др. сж добивали отъ гроздето само първата мъсть—която безъ прѣсене изтича отъ пращинитѣ (самотока), като послѣднитѣ сж давали на работницитѣ, които сж ги заливали съ вода и сж приготоялявали тъй нареченото ***пращинено вино.*** На единъ отъ работницитѣ на Петиота е дошло на умъ да притури и захарь въ водата, като е добилъ тогава вино съ много подобро качество. За това нѣщо той разправилъ на господаря си, който, както помѣнахме, направилъ по-нататъшнитѣ научни изслѣдвания, описалъ го въ 1854 година, като го поставилъ на научна основа.

Петиотизирането е основано на това, че по обикновения начинъ, за приготовлението на виното, всѣкога остава въ пращинитѣ по-голѣмата часть екстрактивни, букетни, албуминеви, минерални и др. вѣщества, както и голѣмо количество захарь. Повечето отъ тѣзи вѣщества се изгубватъ, за това именно пращинитѣ се поливатъ съ вода (размѣсена) съ захарь, която, като ври съ тѣхъ, повторно, отнема—изсмуква всички нуждни материи, като се получава вино, което може да бжде сравнено приблизително съ първото (натуралното).

Начина за петиотизирането при всичкитѣ вина е еднакъвъ; само врѣмето, въ което трѣбва да вратъ, е различно и зависи отъ виното, което приготвяме (бѣло или черно).

дадем думата на самия винар, посредством една страница от книгата!

Както става видно, процесът представлява производство на вид вторично вино, чрез добавяне на воден разтвор на захар към джибрите или остатъците от изцеждането на гроздовия сок и последващо ферментиране на сместа. Добавената захар доставя захари за производството на алкохол, а различните ароматични вещества, винен камък, танин, оцветители и др., се доставят от джибрите.

От моя разказ и от информацията в спомената книга става видно, че терминът е познат, а това говори, че и процесът е известен и използван през годините. Обяснение на този термин намираме и в Речника на чуждите думи на БАН от 1993 година. В него четем:

> *ПЕТИО(Т) м. (по фр. собств. Petiot) Второ вино, получено от долята вода и захар в изстискано грозде.*

Тънкостите на прилагене на този метод обаче налагат някои правила:

1. Добре е гроздето да не бъде изстисквано докрай и дори да се остави малко количество от течността.
2. Старо и изпитано правило е, ако се добавя захарен разтвор още при първото винифициране, с цел увеличаване на количеството, то да е 1 кг. захар към 4 литра вода, а при второ (класическо) петиотизиране – 1 кг. захар към 3 литра вода.
3. Аз обаче ви съветвам да не разчитате изцяло на тези стари правила, макар че те са добър ориентир при работата. Най-добре е да направите измерване на захарността чрез ареометър или рефрактометър, за да постигнете захарност 21 до 23%, преди ферментацията.

4. Добре е, ако имате такава възможност, да измерите и pH на разтвора, за да избегнете пролеми. Оптималното pH е между 3,2 и 3,5. Ако е над 4,0, може да се коригира чрез млечна или лимонена киселина, за да се снижи рискът от бактериална инфекция. При стойности под 3,0 дрождите започват да се стресират и ферментацията може да се забави. Потърсете откисляващи агенти!

Има здрав смисъл в това да се научите да петиотизирате, защото аналогичен метод се използва и при всички плодови каши, при които собствената захарност е недостатъчна. Това в още по-голяма степен важи за сухите плодове, които нямат достатъчно сок (дюли, някои сортове круши, ябълки и пр), защото така едновременно ще се коригира захарното съдържание, ще се увеличи общия обем и ще се избегнат много от проблемите при изваряване на кашата (например загаряне в следствие от гъстотата на кашата).

И още едно изключително важно уточнение. Разпространено заблуждение е, че от захарта боли глава. Истината е друга. Глава боли не от захарта, а от алчност и от ненаситност. Казвам от алчност, защото много хора не спазват правилата за отделяне на първака и патоките. Така в напитките им присъстват отровни и опасни вещества като метилов алкохол, етил ацетат, пропаноли и др., от които наистина боли глава, а при големи концентрации, могат да настъпят необратими изменения в организма. Що се отнася до ненаситността, при поглъщане на големи количества и най-хубавата напитка може да причини главоболие и махмурлук, поради невъзможност да се преработи погълнатия алкохол. Ето защо е добре, човек да бъде разумен при изваряването, прецизен при облагородяването и умерен с чашката.

Относно захарта. Бялата кристална захар съдържа

99,2% захароза. Захарозата е дизахарид, който дрождите, преди да потребят преобразуват на монозахариди – глюкоза и фруктоза. После монозахаридите се преобразуват чрез ферментацията в алкохол. В този механизъм не виждам нищо, което да води до главоболие, защото той в основната си част повтаря естествения процес с плодовите захари. Една D-глюкоза, дали произхожда от гроздовата захар или от бяла кристална захар е все едно и също. А и друг въпрос, не се ли прави бялата кристална захар от тръстика? Просто е по-синтезирана от плодовата захар, нищо повече.

И, понеже сме отворили въпроса за захарта, която използваме, нека кажа и две приказки по този въпрос. Сред ракиджиите в България се разпространява градска легенда, че един определен бранд захар е единствено подходящ за производството на ракия и вино, защото другите захари не можели да ферментират. Визира се продукта на „Захарни заводи" – Горна Оряховица с търговското наименование „Сладея". Искам отговорно да кажа на всички, че и останалите захари на пазара са точно толкова подходящи за ферментация, както и „Сладея". Не съм нито защитник, нито противник на „Захарни заводи" – Горна Оряховица, нито пък на друга търговска марка захар. Въпросът с качеството на всеки един продукт е свързан с качеството на изходната суровина, с наличното оборудване и технология и със спазването на технологична дисциплина по време на производствения процес. От първа ръка знам (имам предвид разговори с хора от персонала), че в „Захарни заводи" – Горна Оряховица влизат както висококачествени, така и недотам висококачествени суровини. Това навярно важи и за всяка фабрика за захар под слънцето?! Но, да се каже, че една търговска марка ферментира, а друга – не, това вече е твърде свободна трактовка на проблема. Защо онзи, на когото

кашата не ферментира, не си зададе въпрос за собственото си поведение и технологична дисциплина, за съдовете и помещенията, за точността при измерване на захарността (ако въобще е измервана), за киселинността и пр.? Защото все някой друг ни е виновен...

И още нещо. Какво става, ако сте „пресолили манджата", т.е. престарали сте се и сте сложили повече захар, ей така от прекомерен мерак? Ами при 26-27% захарност гарантирано няма да започне ферментация, особено ако разчитате на спонтанна ферментация, защото не желаете да си закупите култивирани дрожди.

Случвало ми се е да не тръгва спонтанната ферментация, на която разчитах при първите си опити да правя ракия. Щях да полудея от яд, защото бях дал едва ли не последните си пари за захар... Тогава един от байовците, за които си говорехме, ми каза: „Сипи един литър оцет в кашата и ще тръгне ферментацията!". Аз го направих, защото това беше спасителна сламка, а не защото му повярвах, но ден по-късно наистина имах ферментация. В подобен момент аз лично перефразирам известното изречение, с което обявяват, че е избран нов папа: „Habemus Papam!" и щастливо възкликвам: „Havemus fermentation!".

Съветвам ви сериозно да се замислите, преди да обявите, че определена търговска марка захар не е подходяща за ферментация и да анализирате проблема в неговата цялост!

Производство на ракии от различни плодове

Аз неслучайно обособих приготвянето на гроздовата ракия в една от предишните глави. Тя е класически пример, защото е възможно да се произведе вино и ракия само с използването на грозде. Причината е ясна, наличието на достатъчно количество плодови захари в него, които да осигурят както нормална ферментация, така и достатъчно голям рандеман, съчетано с перфектните за ферментация септемврийски температури.

Тук ще е интересно да направим кратко отклонение, защото в дадени региони и в определени отрязъци от време, тази най-благородна и естествена ракия поради някаква мода или друга обществена нагласа е била сериозно пренебрегвана. Старите софианци помнят, че преди 50-60 години в столицата гроздовата ракия била наричана „Каменарка". Причината за това е, че предпочитана била сливовата ракия, а гроздова пиели най-бедните хора, между които и каменарите. И в съседна Сърбия също най-предпочитана е „Шлива", а към „Лозова" посягат много рядко. Друга ракия на почит там е „Дуня", т.е. дюлевата, макар да имам сериозни основания да твърдя, че част от тяхната „Дуня" е произведена с помощта на ароматни композиции...

Но, нека се върнем на темата! За разлика от гроздето, въпросът с другите плодове е по-специфичен. Съдържащите се в тях захари са значително по-малко и не достигат за провеждането на нормална ферментация. В различни източници се споменават различни цифри за захарно съдържание. Аз не съм в състояние да направя прецизни измервания, затова и не мисля да ви давам таблица със съдър-

жанието на захари в различните плодове, но със сигурност мога да твърдя, че захарите в плодовете, растящи около нас рядко превишават 10%. Освен това, повечето плодове имат под 50% сок, в редки случаи до 60-65%. Тази специфика налага и специфично поведение както при превръщането им в плодова каша, така и по време на изваряването.

Но, нека не избързваме! Напомням, че плодовете трябва да са добре узрели. Ако не е така, оставете ги за известно време, за да може непреобазуваната скорбяла да се преобразува в захари! Казано по народному – да се съзреят. След като този процес завърши, започнете с подготовката!

Семкови плодове

Изключително важно е да се отстранят гнилите и мухлясали плодове. Те само ще ви навредят и ще продуцират метилов алкохол. При плодовете с по-голям размер се изрязва и изхвърля загнилата част. После плодовете трябва да се раздробят на късчета с обем около 1 cm^3. Понеже ръчното раздробяване би било прекалено трудоемко, ви препоръчвам да използвате някаква машина. Това може да бъде ярмомелка, ръчна дрелка със специално изработен нож, но най-добре специална машина, изработена за целта. Такива машини има и се извършват услуги с тях срещу известно заплащане. Някои ракиджии подлагат твърдите плодове на заваряване, за да ги направят по-меки и по-лесно да ги раздробят. Не съм изпробвал подобна технология и не мога нито да я препоръчам, нито да я отхвърля, но подозирам, че варенето може да промени вкуса и аромата..

Костилкови плодове

Отстраняват се гнилите плодове. Годните се раздробяват на късчета с обем около 1 cm^3. Костилките им се от-

страняват. Съществуват специални машини, които отделят костилките от месестата част. Ако не намерите такава, вземете едро сито (най-добре неръждаемо) и през него претрийте плодовете, за да отделите костилките!

Независимо дали става дума за семкови, костилкови или други плодове (например плодове от черница), целостта на плода трябва да се наруши, за да стане вътрешността му леснодостъпна за ензимите и/или дрождите, които ще използвате. В противен случай ще се удължи времето за завършване процеса на ферментация, а е възможно (особено при по-неузрели плодове) да намерите в казана и цели плодове, от които нищо не сте извлекли.

После захарното съдържание се измерва и се коригира до 21-23 захарни градуса. Това може да стане с изпаряване на водата от сока, но тогава ще си създадем допълнителни проблеми.

Ето тук вече, ако сте хора без предубеждения и сте готови да послушате моя съвет, ще преходим към един комбиниран метод, който, поне според мен, има много предимства. Говоря за това, че е възможно да приложим метода на мосю Петио, за да:

- увеличим процента на захарите;
- увеличим обема на кашата;
- намалим общия вискозитет на кашата преди ферментация.

Говоря ви за добавяне на захарен сироп към смлените плодове. Това гарантирано ще подобри качеството на кашата, ще даде възможност на дрождите и ензимите да си свършат по-бързо и качествено работата и ще ви спести проблеми по време на изваряването ѝ. Повярвайте ми, твърде е неприятно търкането на загорял казан, а насипването на някакъв „мармалад" в казана увеличава опасността от това!

Много добре познавам горчивината на едно такова почистване и искам да ви предпазя от него. И, докато казаните на Бача ви Танаса бяха модерни европейски казани и можеха да се накланят на 90°, което даваше възможност, като стъпиш в улея за оттичане на кашата, да чистиш съвсем леко наведен, то при избор на някой балкански селски казан, вработен във фундамент, ще трябва да застанете направо с главата надолу, докато изтъркате казана. Не желая да си мисля за словесния поток, който ще се лее край вас!

Препоръчвам ви, след раздробяване на семковите плодове и отделяне на костилките на костилковите, да удвоите обема на плодовете с добавяне на захарен сироп. В края на това действие би трябвало да имате една средно гъста каша със захарно съдържание 21-23%. Захарния сироп се приготвя чрез интезивно бъркане до пълно стапяне на захарните кристали. Следва магическата комбинация на активатор за дрожди, култивирани винени дрожди, пектолитичен ензим. После затваряне на бидона с капак и дву-, три- или четирикратно ежедневно бъркане до окончателния край на ферментацията. След всяко бъркане, капакът отново се затваря. Никакви винени мушици!

В момента, в който ферментацията завърши, е добре да се пристъпи към варенето. Ако това е невъзможно, варенето трябва да се случи възможно най-скоро! Независимо от малката разлика във времето, бидонът се затваря плътно.

Въпросът с неутрализиране на киселините няма еднозначен отговор, но е добре да се направи неутрализация със сода бикарбонат. Препоръчвам ви добавянето на содата да стане, когато се разпечата бидона/бидоните, още преди транспорта. Така ще има достатъчно време за реакцията по време на транспорта и, когато насипвате в казана, тя ще е окончателно приключила. Добре е, ако има такова оборуд-

ване в дестилерията, кашата да се изцеди и на дестилация да се подложи само течната част, която, ако сте сложили ензими, ще е над 90%, даже и над 95!

Абсолютно задължително е отделянето на поне 1,5% първак, спрямо обема на казана. Пример: при казан с обем 200 литра, отделяте 3 л, от които 1,5-2 изобщо не използвате, другите евентуално можете да отделите за преваряване. Задължително се следи по показанията на спиртомера и по аромата на ракията за наличие на паточни фракции. За по-сигурно, ракията се разделя на по-малки обеми и, преди да се смесят се проверява за поява на паточна миризма, а чак след това се смесва в общ обем. При поява на паточен аромат, веднага се преустановява събирането на ракия за общия обем и следващите количества се отделят за преваряване. Точният алкохолен градус, при който се появявят паточните фракции силно зависи от качеството на кашата и от самото оборудване. При селски казан е около 40 обемни процента в струята, при рефлуксна колона – повече. Бъдете много внимателни при определянето на този момент, защото качеството на вашата напитка много зависи от това! По-добре ще е да спрете събирането на ракията за общия обем по-рано, отколкото да опропастите качеството на своята ракия, заради няколкостотин грама!

Следва да се отбележи, че разнообразието на плодове е изключително и, докато още при названието „плод" в главите ни най-често излизат ябълки, круши, сливи и пр., характерни за нашите географски ширини, то всъщност плодовете са далеч повече и по-разнообразни. Затова, в зависимост от възможностите си и достъпа си, вие сте в състояние да сварите ракии от какви ли не плодове. Със сигурност ще се получи, ако спазвате описаната по-горе технология. Може да имате излишък от пъпеши, дини или

тикви, защо не опитате? А, какво ли ще е, ако имате достъп до екзотични плодове като портокали, мандарини, манго, маракуя, банани или други подобни? Завиждам ви!

Следва да се отбележи и следното: независимо от факта, че са прекрасни плодове някои сортове круши и почти всички ябълки не се отличават с кой знае какъв финес на вкуса и аромата, пренесени в ракията. Освен това, независимо, че калвадосът е ябълкова ракия, то не всяка ябълкова ракия е калвадос. За неговото производство се използват специални сортове ябълки, включително и горчиви, които му придават специфичния аромат.

Любима на нашите комшии сърбите, хърватите и словенците (че дори и на австрийците) е така наречената „Вилямовка". Това е крушова ракия, произведена от специален сорт круши, наречени Wiliams. Ако името на сорта се транскрибира правилно, то звучи като Уйлямс, но чрез транслитерация, характерна за русите и сърбите се е стигнало до Вилямс (подобно на Лейди Винтер, Доктор Ватсон, пушките Винчестер и световноизвестната Википедия). От това Вилямс пък идва името на Вилямовката... Но в един момент, всички крушови ракии започват да се наричат „Вилямовки", а това далеч не е така.

Бъдете критични! Не всяка плодова ракия има финеса и разпознаваемия аромат на сливовата, кайсиевата или дюлевата ракия. Даже напротив, повечето плодови ракии се характеризират с един твърде просташки аромат, особено ако са произведени от различни плодове, ферментирали заедно. Лично мое мнение е, че плодовете, които стават на гъста каша при смачкване (смилане), преди добавяне на течността, дават по-плътен и по-богат аромат. Изключение, за мен, е само дюлята, която е твърда, но ароматът ѝ е толкова интензивен и запомнящ се, че не би могъл да бъде сбъркан.

Производство на ракии от различни цветове и билки

За България е традиционно производството на ракии и от различни видове цветове и билки. Като пример могат да бъдат дадени цветовете на маслодайната роза, на акацията, на свирчовината (черния бъз) и пр. Резултатът са доста добри и ароматни продукти, а проблемът е, какъв източник на захари да се избере.

Всъщност, при производството на такива ароматни ракии може да се подходи по два начина:

1. Извличане на аромата чрез мацерация в хода на ферментацията.
2. Отделно производство на ракия и на ароматна настойка и последващо смесване.

Първият начин е свързан с мацериране в кашата по време на ферментационния процес. За целта пригответе платнени торби, в които да поставите цветовете, респективно билките! Обемът на торбите, съответно количеството билки много зависи от специфичния аромат и неговия интензитет, от една страна, и от общото количество на кашата, от друга. Като пример ще ви дам производството на гюлова ракия по този метод. Подготовка и смесване в 220 литрови бидони, които се пълнят до около 200 литра, за да има достатъчно място за пенене и кипене по време на бурната ферментация. За цвета се подготвя предварително торба от американ, в която се поставят около 2-3 кг. цветове от маслодайна роза (rosa damascena) и 5-6 гранитни павета. Паветата, заедно с цветовете се поставят в торбата и отворът се пристяга със свинска опашка. После торбата се поставя на

дъното на бидона и той се пълни до 200 литра със захарен сироп (22-23% захарност). Следват нужните количества активатор за дрожди и култивирани винени дрожди. В случая няма нужда от ензим. Кашата не се бърка, но се наблюдава често и, при завършване на ферментацията, се подлага на дестилация. Може да ви се струва, че 4 или 5 павета са прекалено много, но ще се убедите, че изобщо не са, като ви изплува торбата на повърхността, което е нежелателно! Другото важно нещо е материалът на камъка. Той трябва да е от магмена или метаморфна скала, най-добре мрамор или гранит, защото те са относително инертни и няма да влязат в химични реакции с кашата за разлика от варовика, съдържащ основно калциев карбонат, или другите седиментни скали.

При втория метод е нужно да се свари някаква ракия. Може и преварка на патоки. При всички случаи е добре тази ракия да няма собствен аромат или поне той да не е силно изявен, защото не е ясно, доколко добре би се съчетал с аромата на цветовете или билките. Междувременно (естествено може и в последствие) в някакъв буркан или шише с широко гърло се сипват цветове и се заливат със силна ракия, спирт или водка докато цветовете или билките се покрият с течността. Ако е спирт, убедете се, че е подходящ за хранителни цели! Бутилката (бурканът) се затварят плътно и често се разклащат, за да се ускори извличането на ароматните вещества. След края на мацерацията, тази тинктура трябва да се отдели от билките. Течността се налива в шише и се оставя за няколко дни до седмица на хладно (още по-добре на студено място), за да се утаят нежеланите примеси. После много внимателно се декантира, за да се отдели само бистрата част. С нея се овкусява ракията, която преди това сте приготвили и дори облагородили (за това ще

поговорим по-сетне!). За да не сгрешите съотношението, е добре да се отдели 1 литър от ракията и в него на малки порции (при дегустиране след внасяне на всяка порция) да се направи проба за да се определи точното съотношение на смесване, според вашия вкус.

Искам да отбележа, че по втория начин могат да се продуцират и настойки от лимонови или портокалови кори, кафе, канела, ванилия, ароматни зърна (например кориандър или анасон), ядки (бадеми, лешници) и пр. Естествено, възможно е и комбинация между няколко ароматни източника. Във всеки индивидуален случай обаче е нужно да се отчита интензивността на аромата на конкретния източник и да се направят проби в малък обем, преди овкусяване на цялото количество.

Чисто технологично, ракия в класическия смисъл е напитката, произведена по първия начин, но това си е мое лично мнение. Вие преценете сами за себе си!

Производство на ракии от сушени плодове

Използването на сушени плодове за производството на ракия е твърде добър начин да продуцирате интересна и пивка напитка. Предимствата се свеждат до високото съдържание на захари в сушените плодове, от една страна, и до специфичният приятен аромат, който те носят, от друга.

Но, да се отиде на пазара и да се закупят сушени плодове по пазарната им цена не би било особено рентабилно. Този начин е приложим и финансово оправдан, когато имате достъп до някакъв склад или фирма, пакетираща сушени плодове. Обикновено тези фирми прочистват машинно плодовете и различни наранени плодчета, малки по размер или с непочистени опашки, чепки и пр. се продават на една по-ниска цена, която вече прави производството на подобна ракия оправдано... Но не си мислете, че е възможно да се икономисат някакви особени средства от този подход! Моят опит сочи, че, ако си купите второ качество стафиди, например, в най-добрия случай ще сте на кантар с цената на гроздовата ракия. Предимството е, че ще разполагате с малко по-засукана напитка в личния си асортимент.

Възможно е да се закупят стафиди, фурми, сушен пъпеш и други екзотични сушени плодове. Убедете се, че те са правилно съхранявани! Най-важно е да са били съхранявани сухи, защото в противен случай е възможно да са мухлясали и плесенясали, което ще ги направи абсолютно негодни за производство на ракия. Подобна ракия мирише силно на плесен и е неприятна за консумация, затова бъдете разумни и внимателни при покупката!

Първата стъпка е да се разделят отделните плодове,

ако са слепнали от захаросването. Това трябва да направите с ръце и при някои плодове, например захаросани фурми, може да е доста трудоемко. След това плодовете се заливат с вода, докато бъдат покрити, и се оставят за 24 часа да навлъгнат. На другия ден се разбъркват много хубаво и смилат (смачкват) така че да се наруши целостта на всеки плод. За смилането или смачкването могат да се използват различни машини и съоръжения, както посочихме в по-горните раздели. Ако изберете пресата за грозде, натегнете валовете близо един до друг, за да сте сигурни, че навлъгналите и омекнали плодове гарантирано ще бъдат спукани! После измерете захарното съдържание на кашата. То вероятно ще е достатъчно високо, но е възможно и да има нужда от незначително повишаване. В крайна сметка трябва да получите каша с обем, съобразен с казана, на който ще се дестилира, и захарно съдържание 21-23%. Следва стандартната процедура: добавяне на активатор за дрожди, култивирани винени дрожди и пектолитични ензими. Кашата се бърка 2-4 пъти дневно и ферментира при затворен капак на бидона. След края на ферментацията, се подлага на дестилиране, като старателно и прецизно се отделят фракциите.

Производство на ракии от замразени плодове

Може да не сте се досещали, но и замразените плодове могат да се използват като много подходящ и благодатен източник на плодови аромати. Замразяването е удачен начин за дълго време да се съхранят много от качествата на плодовете. Защо да не може от размразеният плод да се произведе пивка и ароматна ракия?

Бъдете внимателни при размразяването, защото веднага след завършването му е необходимо продуктът да се вложи в кашата. И тук естествено плодовата захар няма да е достатъчна за осигуряване на нормална ферментация. Постарайте се да продуцирате каша, подлежаща на винена ферментация, а не на вкисване! Понеже естествените плодови захари няма да ви достигнат за желаните 21-23%, необходимо е да добавите захарен сироп, чиито интензивност и количество ще трябва да съобразите с конкретните условия. Припомням ви, че захарния сироп се приготвя чрез интезивно бъркане до пълно разтапяне на захарните кристали.

След градирането на кашата, следва добавянето на активатор за дрожди, култивирани винени дрожди и пектолитични ензими. Кашата се бърка 2-4 пъти, според възможностите и се съхранява със затворен капак. Веднага след края на ферментацията е препоръчително да се пристъпи към дестилацията. По време на дестилационния процес се отделят прецизно фракциите.

Производство на ракии от зърнени култури

Аз не съм особено голям фен на този тип напитки, но нека ви кажа и за нея! Тя представлява захарен сироп, в който се поставя чувалче със зърно и/или малц. Захарното съдържание на кашата трябва да е 21-23%. Имайте предвид, че зърното ще удвои обема си, затова сложете зърно най-много до половината на чувалчето, иначе след набъбването зърното ще пукне чувалчето и ще се разпилее из кашата! Много хора използват хлебна мая за заквасяване, но аз ви препоръчвам активатор за дрожди плюс култивирани винени дрожди заради по-приемливия ароматен профил (иначе напитката ще блъска на накиснат хляб). Трябва да се следи за хода на ферментацията и след приключването ѝ веднага да се пристъпи към изваряване. Българите в стремежа си да извлекат максимум полза от една инвестиция, колкото и малка да е тя, казват, че процесът може да се повтори още два пъти. Аз съм пас!

Други ракии

Естествено е да не сме се досетили за някои ракии или за възможностите да продуцираме ракия от определени захари. Катkто вече подчертах по-горе, ракията е напитката, която се произвежда чрез дестилация на вино. Ето защо, всяко плодово или друго вино, може да бъде идеална основа за производството на ракия. Но, какво, всъщност, е вино?

Ако разгледаме целия процес от лозето/градината до трапезата на клиента, нещата съществено ще се усложнят, но, но търсейки смисларазличителните елементи, можем да сведем нещата до следното:

1. Вино е всяка напитка, произведена от плодови захари чрез преобразуването им посредством използването на винени дрожди (диви или култивирани).
2. Вино, макар и ерзац-вино, е всяка напитка, произведена от някакви захари (например бяла кристална захар) чрез преобразуването им посредством използването на винени дрожди (диви или култивирани).

Втората точка отваря вратата за причисляване на ерзац-вината, респективно и ракиите, произведени от тях, към същата винена/ракиена група. Общото е алкохолната ферментация посредством винени дрожди. Това дава възможност да причислим петиотизираното вино и произвежданата от него джиброва ракия към същата асортиментна листа. Но ни дава и други възможности:

- Ракия от мед – за производството ѝ се използва пчелен мед, чиято захарност е редуцирана до нуж-

ните 21-23%. Това на практика е познатата ни (поскоро като дума, отколкото като напитка) медовина. От нея може да се произведе перфектна ракия.

- Ракия от меласа – може да се каже, че направата на тази напитка следва логиката на ракията от мед, но доколко тя е ракия, доколко ром или кашаса, вече е въпрос, който опира колкото до ферментацията, толкова и до дестилацията и облагородяването. Първата разлика идва от дрождите, при ракията – винени, при рома – специални за ром. Друга съществена разлика при рома е, че се дестилира при висок алкохолен градус (80 обемни процента в струята) за разлика от ракията, която се дестилира при по нисък алкохолен градус (60-40 обемни процента алкохол в струята). Това съществено се отразява на извличането и съхранението на ароматите.
- Ракии от захарни изделия – при наличие на второкачествени като форма, а не по състав захарни изделия (тахан халва, други халви, захарни бонбони, мармалади, конфитюри и пр.), чрез разреждане с вода е възможно да се получи интересна по вкус и аромат каша, която да стане основа за винифициране и дестилация на ракия. Няколкото подводни камъка тук се крият: в евентуалното наличие на консерванти във всяко от тези изделия, които могат да попречат на ферментацията; в евентуалното наличие на маслени фракции в халвите, които рискувате да внесат аромати на граниво.
- Ракии от продукти, съдържащи нишесте - тук е особено важно да се обърне внимание на факта, че, ако нишестето (пшеничено или царевично)

или пък промити (сварени) картофи, кестени, жълъди, ядки... с добавяне на захар и след ферментация с винени дрожди се дестилират, е възможно да се произведе нещо, което условно може да се нарече ракия. Но, ако същите тези суровини или пък смлени зърнени култури се подложат за час на температура 65°C и/или им се добави външен източник на α-амилаза (ечемичен малц или термостабилна α-амилаза), който да доведе до озахаряване (ензимна хидролиза на скорбялата), това вече е доста далеч от ракията. По-скоро ще говорим за производство на някакъв спирт, но не и за ракия, дори не и на ракия-ерзац, защото няма и помен от винифициране.

Кратко обобщение на процесите за производство на ракия

Казахме доста неща, но, дали вече има яснота относно ракията и нейните характерни черти? Надявам се, че поне едно вече е ясно, че ракията се произвежда чрез дестилация на вино.

Дотук откроихме две групи вина – плодови вина и ерзац-вина, произведени от продукти, съдържащи по-силно или по-слабо рафинирана захар.

В първата група се намират гроздовите и плодовите вина, респективно ракии.

Във втората група можем да обособим една естествена по произход ракия – меденатa, която се произвежда чрез разреждане на мед и междинен продукт медовина. Останалите продукти са на основата на рафинирана захар.

Можем да обособим и трета смесена група, приемайки, че съществуват междинни по същество продукти, при които плодове се смесват със захарен сироп и се продуцира нещо като петиотизирано вино, но петиотизирането е в интерес на технологичния процес, защото води до известни предимства и ни предпазва от проблеми. Може би това е най-голямата група?!

Сега няколко думи и за овкусените (ароматизирани) ракии. Общо взето съществуват три подхода при ароматизирането на ракиите:

- Мацерация на естествени аромати в хода на ферментацията – това за мен е най-хармоничното и естествено ароматизиране. Извличането на ароматните вещества се извършва във водо-алкохол-

ната смес с нарастващ градус и в резултат от него се получава балансиран и ненатрапчив аромат на естествения продукт.

- Ароматизиране на ракии с ароматни тинктури – извършва се, като в силен алкохол се мацерира източник на ароматни вещества с естествен характер – плодове, плодови кори, билки, цветове, подправки, ядки и пр., а понякога и смеси от тях. В последствие ароматната тинктура се смесва с ракия, без собствен аромат.
- Ароматизиране на ракията по време на дестилацията – извършва се, като по време на дестилацията (най-често това е преварка) в казана се пусне торбичка с ароматни треви, семена и др. Така, всъщност, се произвеждат и известните анасонлийки.

Нека уточним, че продукти на самата мацерация, в зависимост от метода на извличане на ароматните вещества и разтворителя, могат да бъдат: запарките (разтворителят е гореща течност) и настойките (разтворителят е судена течност), от друга страна, според вида на разтворителя, различаваме отвари (разтворителят е вода), тинктури (разтворителят е алкохол) и настойки (при водо-алкохолна смес). Последното наименование е в определен смисъл събирателно, означава да (пре)стои накиснато, и него ще срещнете най-често, защото терминологичната прецизност рядко е на мода.

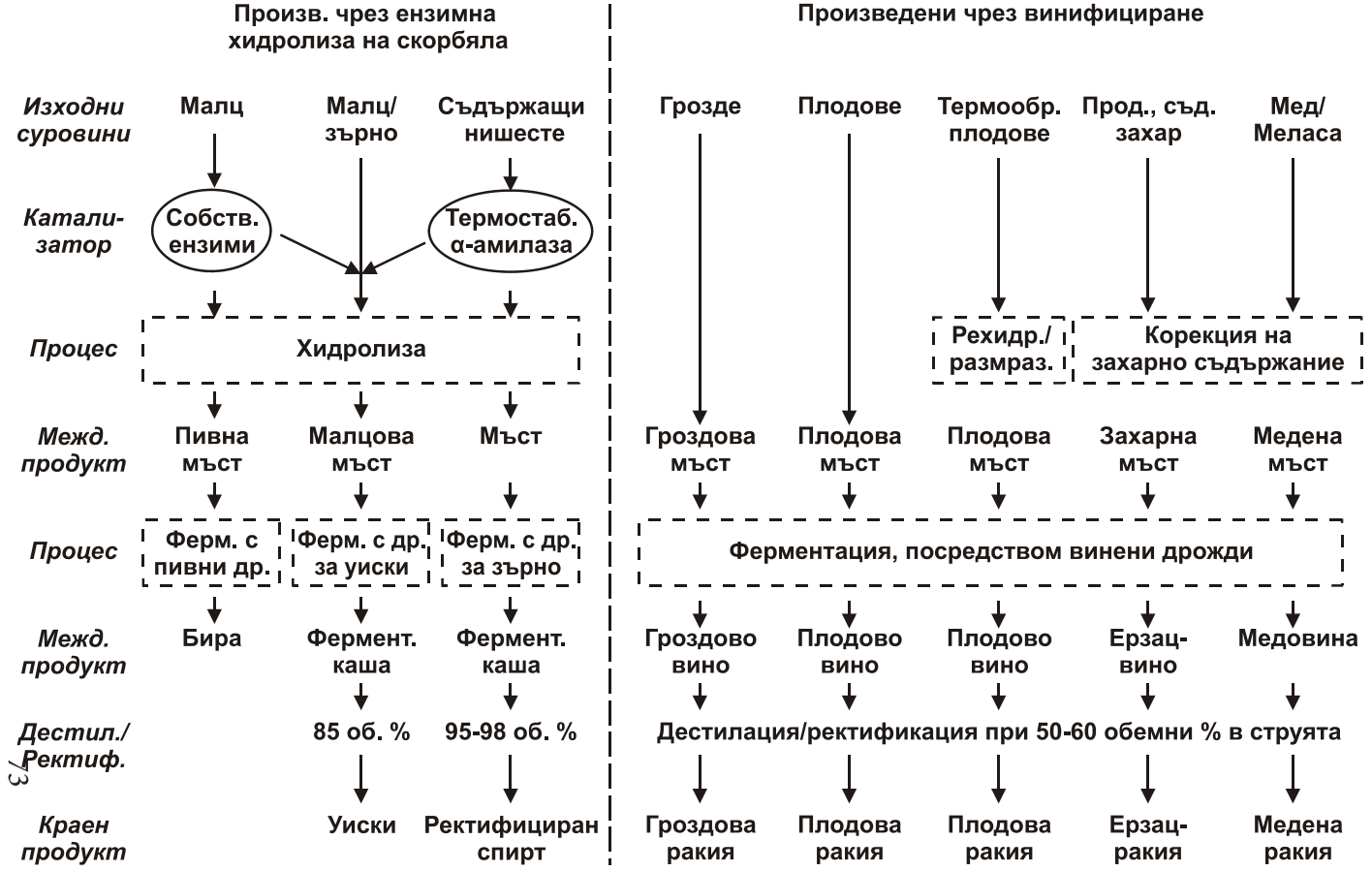
Съществува и един друг вид ароматизиране, при което се използва есенция, но аз дори не желая да говоря за него, защото това, на практика, е далеч от традиционните технологии за производство на ракии и по-скоро е продуциране на подсладена напитка, а това не е обект на нашия разговор. Да не забравяме, че във фирмата на бай Веселин Копана

се произвеждаха някои подсладени напитки като мастика, мента и др, така че Бай ви Танас е достатъчно вещ и в това. Просто сърцето ми тежи към традицията.

Значи, ако елиминираме подсладените напитки, просто защото говорим за друго, остават две големи групи напитки. Първата е с продуктите, произведени чрез озахаряване (ензимна хидролиза) на скорбяла. Крайните продукти от нея са бирата, уискито и ректифицираният спирт, който се явява основна съставка при споменатите подсладени напитки. Втората е групата на напитките, произведени чрез винифициране на продукти, съдържащи плодови и рафинирани захари, където крайни продукти са виното, ракиите и ерзац-ракиите. И в двата случая, след ферментацията, се преминава през процес на дестилиране/ректифициране. Изключение правят само бирата и виното, които могат да се приемат като междинни, но и като крайни продукти. В случай, че ще са крайни продукти, те следва да бъдат подложени на известни допълнителни ферментации, кондиционирания и пр. Тези процеси също са обект на отделен разговор.

Нека уточним и това, че за производството на вина, респективно ракии се използват винени дрожди. Това в определена степен е в сила дори когато говорим за спонтанна ферментация, при която се използват дивите дрожди, намиращи се по кожичката на плодовете. За напитките от другата група обаче се използват специализирани щамове дрожди – пивни дрожди за бирата и специални дрожди за уиски или за зърнен алкохол, съответно за уискито и ректифицираният спирт. Отбелязваме това, защото всеки щам дрожди има свой ароматен профил, който, така или иначе ще се пренесе и в крайния продукт. Което не означава, че използването, вместо на винени, на пивни дрожди, че дори

СПИРТНИ НАПИТКИ



и на хлебна мая, ще ни попречи да произведем ракия. Просто ние търсим най-доброто по отношение както на рандемана, така и на вкусовите и ароматни характеристики на крайния продукт. Тук следва да отбележим и факта, че на пазара, включително и на българския пазар, освен винени, пивни и дрожди за зърнен алкохол, се продават специални дрожди за уиски, ром, дори и за грапа. Използването на тези специфични щамове дава възможност човек да продуцира характерните за определена напитка вкусове и аромати, които я правят разпознаваема.

Да преминем отново по целия цикъл на производството на ракия – от лозето до казана!

Избор на плодовете:

- За производството на ракия са нужни добре узрели плодове. Най-добре е узряването да е факт преди брането. Всички плодове, освен гроздето могат да се съзреят. Ако не са съвсем узрели, оставате известно време на сенчесто проветриво място за съзряване!
- Загнилите части на плодовете се изрязват. Ако едно нещо не може да се консумира, няма място в кашата.

Подготовка на кашата:

- Раздробете плодовете възможно най-ситно! Ронкайте гроздето! Отделете костилките!
- Измерете захарността и я коригирайте до 21-23%.
- Подхранете дрождите с активатор!
- Използвайте винени дрожди (най-добре култивирани)!
- Добавете пектолитичен ензим!

Ферментация:

- Дръжте капака на бидона затворен!
- Бъркайте 2 до 4 пъти дневно!
- Следете за интензивността на ферментацията!
- При приключване на ферментацията, пристъпете към дестилиране!

Дестилация:

- Отделете 1-1,5% от обема на казана като първак, който не може да използвате за разтривки или преварка! При плодови каши – 2%.
- Събирайте ракията на малки порции и проверявайте за появяване на паточни аромати!
- Отделете патоките!

Облагородяване на ракиите

Е, честито, разполагате с определено количество прозрачна течност със средно съдържание на алкохол около 50 (или малко повече) обемни процента! От сега да ви кажа, че тя, все още, не става за пиене. Всички приказки от типа на: „Сложи шишето легнало, да отлежи, и консумирай!" са удачни попадения на зевзека, за когото, както е известно, почивен ден няма, но нямат нищо общо с благородната напитка, към която се стремим.

И аз и всеки, който що-годе разбира от напитки, ще ви каже, че най-добре е ракията да отлежава в буре. Бурета с различни обеми и от различни материали се продават под път и над път, но избора на буре далеч не е толкова проста работа. Той е проста работа, ама не е за прости хора...

Най-напред решете, какъв материал да изберете за бурето си! Има бурета от акация, от черница, от череша, но най-добри, според мен, са буретата от дъб. Бурето, което аз съм използвал на времето все още се съхранява в едно мазе, но (за мое щастие) наследниците ми не биха го използвали за нищо на света. Съветвам и вас да използвате буретата на бащите и дядовците си само за украса, но не и за облагородяване на напитките си!

Има максима, че всяко поколение трябва да използва свое буре за ракията. Защо е така ли? Ами, защото с времето качествата на всяко буре деградират. При интензивно използване може да се случи така, че и едно буре да не е достатъчно за даденото поколение, та да се наложи повторното му обгаряне, а дори и неговата подмяна. Както ви ка-

зах, дъбовото ми буре и черничовото буре на сина ми са на разположение на внуци и правнуци, но те използват нови дъбови бурета и аз съм доволен от решението им.

Лично за мен благородният вкус, който дъбът добавя в ракията никое дърво не може да замени, но си е ваша работа, дали ще предпочетете буре от черница, салкъм или комбинация – дъги от дъб с капаци от акация, например...

Имайте предвид, че при ново буре ще имате много интензивно отдаване на вкусове и аромати, докато с времето, интензивността ще намалее. Освен това ще е твърде рисковано и безпринципно да слагате в едно и също буре както гроздови, така и сливови или друг тип ракии. Възможно е брутално смесване на вкусовете, което, сигурен съм, няма да ви се хареса.

Ето защо, един от най-важните въпроси при закупуване на буре е обемът му. Ако смятате, че през времето, когато нямате ракия можете да налеете вода, то вие жестоко се лъжете. Това може да доведе до неприятно застояване на водата и до формиране в бурето на такива неприятни вкусове, които после ще се пренесат в ракията, че направо ще си умрете от яд. Направете статистика, колко е годишното количество от даден вид ракия, например гроздова, и намалете неколкократно обема на бурето, за да може:

- през цялата година в него да има ракия (в поне половината от обема му);

- времето за престой на всяка партида от тази ракия да е достатъчно кратко, за да не загорчи и достатъчно дълго, за да придобие благородния аромат;

- в първата година от използването на бурето, да имате възможност да сменяте по-често ракиите!

При първо използване на бурето ще трябва да го закиснете с гореща вода и да се убедите, че няма течове и чак

тогава да налеете ракията.

Има хора, които вадят част от отлежалата ракия и на нейно място доливат неотлежала, но аз лично не харесвам този метод. Предпочитам да извадя старата партида и на нейно място да налея нова. Така знам точно колко дълго е отлежавала всяка партида.

Съветвам ви всяко свое действие да записвате някъде. Впечатлението, че ще запомните дата или друг важен детайл е абсолютно ефимерно и ще ви подведе. Ние, така или иначе, сме доста заети и претоварени с информация, затова записването ще ви е от полза. Казано е: „И най-лошото мастило е по-добро от най-добрата памет" и също: „Глупавите помнят, а умните си пишат". Горещо ви препоръчвам да се замислите върху това. Ще ви спести неприятности!

И, сега по-най-щекотливия въпрос. Този за „делът на ангелите". Иначе казано за количеството, което бурето „изпива". Наистина има такъв дял, но аз лично нямам нищо против да угостя ангелите с него, предвид факта, че качеството на напитката неимоверно се повишава. Просто трябва да приемем тази загуба като допустима жертва, като разход, който е трябвало да направим! Още повече, че процентът не е твърде голям – между 5-10%, в зависимост от обема на бурето, времето на престоя и температурата в помещението. Колкото по-висока е температурата в помещението, толкова повече ще ви вземат ангелите. Колкото по-дълго стои в бурето, толкова повече ще изпие то... Колкото по-малко е бурето, толкова по-голямо е съотношението между обема и контактната площ, а това увеличава загубата. Ето защо е важно да се мисли предварително за всеки детайл и човек да е наясно с всичко!

Какво обаче се случва, ако нямате средства за буре или пък нямате място, където да го съхранявате? Е, светът

няма да свърши. Има начини ракията да се облагороди и без наличието на буре. Разбира се, че бурето е най-добрият начин за облагородяване на ракия и това аз изобщо не го отричам, но съм длъжен да призная, че и без буре може да се постигне приличен резултат.

Ако по някаква причина не искате или не можете да използвате буре, купете си дъбов чипс. На пазара има страхотни американски, канадски и френски дъбови чипсове. Има и степени на изпичане, които предопределят допълнителните вкусове, които чипса ще вкара в ракията и цвета, който ще ѝ придаде. Съветвам ви внимателно да прочетете информацията за всеки един от тях и тогава да вземете информирано решение! Купете марля от аптеката и изсипете добре измития чипс в нея! Вържете го на нещо като „саламче" и пуснете в ракията! Забелязахте ли словосъчетанието „добре измит чипс"? Това е от изключителна важност. Измийте чипса обилно със студена вода и после залейте с вряла вода, нищо че част от цвета ще се разтвори в нея! После пак измийте обилно със студена вода! Това действие е особено важно, защото в противен случай ще се образуват механични утайки от чипса, а това е твърде неприятно.

Какво, всъщност, прави бурето? От една страна, то вкарва вкусове и аромати, които произтичат от фенолните съединения, разтварящи се в ракията при отлежаване. Другото много важно нещо е окислението, което осигурява. Причините за това окисление се коренят в порьозната структура на дървото, пропускащо отвън-навътре кислород, който спомага за елиминиране на висшите алкохоли. Точно на висшите алкохоли се дължи парещият вкус върху езика при неотлежала напитка. В по-високи концентрации те са токсични и влияят неблагоприятно върху вкуса, но за наше щастие концентрацията им в ракията е незначителна

и именно това ни предпазва, дори и при употреба на неотлежала или слабо-отлежала напитка.

Нашата цел обаче е друга, да постигнем напитка, която е мека в устата и леко сгряваща носоглътката и хранопровода. За да се постигне това, се осъществява облагородяването. Но, ако съпоставим с действието на бурето, то дъбовият чипс не е достатъчен за сравним резултат, защото той ще внесе своя дан от фенолни съединения, но няма как да ни осигури окисляване. Ето защо, находчивите българи са стигнали до брилянтната мисъл да използват хитроумно устройство, което хем е евтино, хем заема незначително място, хем осигурява окисление.

Идете в най-близкия зоо-магазин и си купете компресорче за аквариум с обем 3-4 литра на минута! Не забравяйте да си вземете и камъче от пемза или друг подобен материал, което ще разпръсква въздуха в течността! При избора на камъче внимавайте да не вземете някое боядисано такова, защото ракията ви ще стане я зелена, я синя! То цветът не е толкова голям проблем, по-скоро не можете да бъдете сигурни, дали боята не е вредна за здравето ви... За да избегнете интензивно изпаряване на алкохол, нужно е температурата на ракията да е от порядъка на 10-12°C. Пускайте смело компресорчето, защото при такава температура загубата ви ще е от порядъка на 1 или максимум 2%, т.е помалка дори отколкото при бурето.

Заради бълбукането, процесът се нарича „барботиране". Барботирането не може да бъде непрекъснато. След една единица време за барботиране, трябват три единици време за почивка. Като казвам „единица", това може да е час, а може и да е ден. Как ще организирате смяната на барботиране и почивка, трябва да решите сами! Един лесен начин е да разделите общия обем на четири равни обема и да

сменяте мястото на камъчето от един в друг на равни интервали. Има и по-лесен начин. В магазинната мрежа продават таймери. Разходът за един такъв таймер е от порядъка на 12-15 лева. Нагласете го на 6 часа барботиране и 18 часа почивка! Така за месец ще имате 180 часа сумарно барботиране, което по непотвърдени данни се равнява на година и половина отлежаване в буре. В първите часове и дни, влизайки в помещението, където барботирате, ще усетите с носа си изпарените висши алкохоли. Не съжалявайте за загубата! Радвайте се, че сте се отървали от тях! Колко дълго ще барботирате, зависи от самите вас, но 200-300 часа не са чак толкова много...

Няма да повярвате, но чипса и барботирането имат и някои предимства пред бурето. Чипсът е евтин и всяка година се сменя, така че изтощаването му не е никакъв проблем. Освен това човек може да управлява донякъде вкусовете, защото с избора на повече или по-малко изпечен чипс, може да добавя различни нотки в ракията. Затова, нека погледнем ситуацията, при която не можем да си позволим буре, от слънчевата страна! Тя, освен всичко друго, е и изгодна...

Естествено това състаряване в индустриални условия се осъществява в затворени съдове и с активен кислород. Не ми се вярва да са много онези от вас, които имат възможност да използват активен кислород, но, ако е така, барботиране с активен кислород от порядъка на 20-30 минути дневно е достатъчно. След месец ще разполагате с прекрасна напитка.

Много хора предпочитат да консумират бяла на цвят ракия. Някои по навик от бащи и дядовци, други поради опасения, че жълтия цвят, освен приятни и полезни вещества, съдържа и някои вредни, които влияят на черния дроб. Това не отменя нуждата да се елиминират висшите алкохо-

ли. Иначе казано, може да не слагате чипс, ако не желаете, но задължително барботирайте, за да направите напитката мека! В интерес на истината трябва да кажем, че с помощта на активен въглен могат да се елиминират висшите алкохоли, но заедно с тях ще изчезнат и преобладаващата част от ароматите. Такова пречистване можете да изберете за ракии, които ще използвате за настойки/тинктури.

И, няколко думи за разреждането или, както се нарича в науката, коригирането на алкохолния градус. Абсолютно е неприемливо то да се извършва с патоките. Нали точно затова сте ги отделили, за да елиминирате нежеланите субстанции, които съдържат. Най-добре е разреждането да се извърши с дестилирана вода. Такава вече се продава в някои специализирани магазини. Ако имате достъп до осмотична или омекотена вода, те също са добър и приемлив разредител. Знам, че сега някои от вас се питат, какво са правили нашите дядовци... Ами, експериментално са достигнали до извор, чиято вода е много мека. Друг начин е разреждането с дъждовна вода, но там чистотата на съдовете и повърхностите, от които се събира са под въпрос. Омекотяването на вода с йонообменни смоли днес е възможно и не много скъпо, но омекотената с йонообменна смола вода не е най-пригодна за разреждане. На пазара има и системи за обратна осмоза, но повечето са скъпи. Евтините пък фунционират с доста скъпи консумативи...

Относно самия метод на изчисляване на количествата вода и високоградусова ракия е написано много. Всеки автор на книга дава таблици, звезди и други методи за изчисляване. То са прости тройни правила, то е чудо. Най-практичният съвет е да потърсите в нета „калкулатор за алкохолни смеси“, има няколко.

Иначе, изчисленията не са сложни, той и Прасчо знае

право-пропорционалната зависимост на простото тройно правило: „Колкото повече, толкова повече”... Или, ако една риба струва 1 лев, колко ще струват 3 риби? Ами, много просто – 3 лева.

При корекцията на алкохолния градус се използва обратно-пропорционалната зависимост на простото тройно правило: „Колкото повече, толкова по-малко”. Не знам, знае ли я Прасчо, ама е добре ние да я запомним! „Колкото повече вода доливаме, толкова по-ниска е концентрацията” Пример: разполагаме с 10 литра ракия на 57 обемни градуса, искаме да коригираме до 40. Произведението на наличното количество и концентрацията му ще ни даде общия градус 10х57=570. Този градус делим на 40 и получаваме 14,250. Значи към 10-те литра силна ракия ще долеем 4,250 литра дестилирана вода и ще разполагаме с 14,250 литра 40-градусова ракия. Това, че произведението на началния градус и началната концентрация е равно на произведението крайния градус и крайната концентрация означава две неща: че разполагаме с определено количество алкохолни градуси, които в различните концентрации се запазват; и че с увеличаването на количеството, концентрацията пада. Колко? До 40-41 алкохолни градуса.

Защо разреждаме до 40 обемни процента, а не пием ракията на 50, например? Защото 40 обемни процента е онова съотношение между алкохол и вода, при което най-лесно и безпроблемно алкохолът се възприема от организма. Юнашките напъни на българите да пият ракията на 48 или 50 градуса са откровени глупости. Мога да се съглася, че, ако слагате лед на ракията си, е нормално да я оставите на 42 обемни процента, например, но да пиете ракия при 50 обемни процента алкохол си е направо автоагресия.

И още едно напомняне. Ареометрите, известни повече

като спиртомери, дават точни показания само и единствено при температура на течността 20°C. Ако температурата на течността ви е по-висока или по ниска, трябва да внесете корекции. Най-лесния и точен начин е използването на таблици за корекция, които ще намерите в интернет пространството.

Изровете си термометъра, пригответе си калкулатор, ареометър-спиртомер, таблицата и... смело се хвърлете в разреждане! Добре е, независимо от сметките да имате възможност за добавяне на още ракия или още вода, защото не е изключено да сте сгрешили нещо. Ако това е невъзможно, не смесвайте всичко наведнъж, а направете междинно измерване!

Искам да ви припомня, че смесването трябва да става на тънка струйка и при постоянно разбъркване. По-добре е да наливате спирта във водата, а не обратното. Поне така твърдят някои автори, така че няма да е зле да спазите това правило, защото то няма да ви навреди по никакъв начин.

Най-честият проблем, който може да възникне, е помътняване на ракията. Той изцяло ще промени външния вид на вашата напитка и, грубо казано, ще ви вгорчи живота, затова си струва да инвестирате малко повече време и внимание.

Това е момента, в който (ако желаете) можете да омекотите още напитката си. За целта най-често се използва глицерин. Определят глицерина като тривалентен алифатен алкохол (каквото и да значи това). В ракията се влагат между 1 и 2 грама глицерин на литър. Ако използвате спринцовка, имайте предвид, че 1 ml глицерин тежи 1,26 грама! Добавянето му осезаемо ще смекчи остротата, но не прекалявайте!

Как да разберете, че добре сте свършили работата си?

Всеки, който е вложил труд и средства в дадено „предприятие", милее и има особено, не докрай обективно, отношение към него. Не е маловажен въпросът, как да оценим продукта на труда си, защото критичните забележки на другите хора са твърде неприятни и болезнени. Ако критерий за вас ще са оценките на приятели, приемете, че, щом не казват нищо лошо за ракията ви, значи тя е добра! Ако пък имате късмета, някой да я възхвалява, значи имате приятели, които са откровени и честни хора. Не всеки може да се похвали с това...

Добрата напитка трябва да носи удоволствие както по време на консумацията си, така и на сутринта, след консумация. Дори и при много добро качество, злоупотребата с количеството може да донесе дискомфорт на следващата сутрин.

Но, нека опитаме и оценим своето произведение!

На вид ракията трябва да е бистра. На цвят – бяла или златиста. На вкус мека, но с определена плътност и обем в устната кухина. Мекотата в устата трябва да се съчетава с леко парване по хранопровода и приятен послевкус в устната кухина и носа. Ароматът трябва да е приятен, характерен за плода, от който е направена ракията. Най-силно ароматът се усеща при интензивно изпарение. Можете да си го осигурите, като изплакнете малка чашка с напитката и помиришете празната чашка. Тогава ще усетите най-интензивно аромата на своята напитка и ще идентифицирате всички нюанси, които присъстват в нея.

Какво ***не*** трябва да се усеща при дегустация или просто при консумация на ракия? Напитката да е мътна. Да има остър режещ/парещ вкус. Да блъска на спирт или други алкохоли. Да има паточни (застойни) нотки. Да има вкус на загоряло. Да има неприятен вкус на плесен. Да има друг неприятен вкус с неустановен произход. Да е кисела.

Човешкото същество още от майчината кърма се научава, че сладостта е белег за нещо приятно и полезно, а горчивината е белег за нещо неприемливо, дори отровно. Включете рецепторите си в режим идентифициране на приятни/неприятни вкусове и аромати и ще разберете, доколко сте се справили със задачата си!

Не се отчайвайте, ако се окаже, че сте сгрешили! Почти винаги има изход от ситуацията...

Някои грешки, при производството на ракия и действия за отстраняването им

Добрата новина е, че повечето грешки, които сте допуснали, могат да бъдат коригирани. Е, няма корекция, ако сте сипали ракията в туба, в която е съхранявана нафта или друго гориво, но това ще е непростима грешка, която сама по себе си говори за вас като стопанин. Универсалната корекция, която почти винаги работи, е преварката. Нейна слабост е, че ви лишава от аромата на напитката, но пък чрез нея се съхранява градусът, който сте извлекли още при първото производство. Съветвам ви при такъв случай да преварите количеството ракия с каша от друга партида, така ще извлечете и алкохола, и аромата, а новото сумарно количество ракия ще е хармонично овкусено.

Най-добрата застраховка за избягване на дефекти при ракиите е спазването на определена технологична дисциплина и недопускането на грешки в хода на технологичния процес. Най-типичните грешки са:

- влагане на загнили или плесенясали плодове в кашата;
- недобро смилане/смачкване на плодовете;
- ферментация и особено дестилация на костилкови плодове с костилките;
- висока температура и/или голяма дневна/нощна амплитуда на температурата в помещението, където се извършва ферментацията;
- ферментация с отворен капак и достъп на винените мушици;
- рядко или никакво разбъркване на кашата при

ферментация с плуваща шапка;
- пропускане на момента, когато свършва ферментацията;
- дълго съхранение на кашата, след края на ферментацията;
- грешно или никакво разделяне на фракциите първоток/ракия/патоки;
- лоша хигиена по време на ферментацията, по време на дестилацията и след нея.

Дори и да спазите всички изисквания, пак е възможно да има недостатъци при някоя от вашите партиди. Някои от недостатъците са особено неприятни. Ако ракията е замътена, може да не сте измили добре чипса. Тогава ще трябва да държите съда неподвижен и да декантирате многократно, за да вземете само бистрата част. Има и мътилки, които може да са причинени от наличието на железни съединения в напитката. Може да се отстранят чрез бистрене. Аз ви препоръчвам бистрене с желатин, но е възможно то да се извърши с олио или яйчен белтък. Подобни физични частици могат да бъдат отстранени и чрез филтриране, но резултатът не е гарантиран. Най-евтиният домашен филтър е широка фуния, чиято тясна част е силно натъпкана с памук. Друг възможен филтър е онзи от машините за шварц-кафе, но той отстранява само най-едрите частици. Ако е налице бяло помътняване (опалесценция), коагулирайте с желатин и декантирайте неколкократно! Все пак, имайте предвид, че използването на желатина може да повлияе на вкуся, превръщайки го в по-плосък! Затова, по-подходящо е „студеното отаяване“ и много внимателно декантиране, но това изисква време и неподвижност на съда, които не всеки би могъл да си позволи... Ако ракията има син оттенък, значи най-вероятно кашата ви е била кисела и е разградила меден

сулфат, скътал се по тръбите или медните съдове. Аз лично не бих консумирал тази ракия, макар че повечето „знаещи" се кълнат, че не е опасна. Все пак това е син камък...

Още по-неприятни са проблемите с вкуса. Кисела, горчива или с друг неприятен вкус ракия е най-добре да се превари. Препоръчвам ви да прекарате ракията при много бавен поток през голяма фуния, пълна с активен въглен или с добре измити дървени въглища. Другият начин е да се внесе активен въглен в съда и да престои известно време вътре. След това ракията задължително се декантира и филтрира. За филтриране много подходящи са филтрите за кафе. Продават се във всеки магазин. После ракията се преварява. Съветвам ви, при преварката, да сложите в казана десетина стръка коприва или фино пресята дървесна пепел. Може и двете заедно... Някои майстори, вместо това, слагат няколко нарязани на четвъртинки глави кромид лук, но аз лично не съм опитвал това.

Припомням ви крилатото правило, което ще ви предпази от повечето проблеми: Ако на някой от етапите на производство плодовете, кашата или виното не стават за директна консумация, значи и ракията ви няма да струва.

Няколко думи за избора на казан

Дори да сте продуцирали перфектната каша, изборът на казан в голяма степен ще предопредели качеството на крайната напитка. Съветвам ви да се откажете от селските казани, не само заради трудоемкия и доста примитивен процес, но и заради невъзможността да се свари една безопасна напитка.

Освен че ви препоръчвам изцеждането на джибрите и влагането в казана само на виното, ще ви посъветвам да се огледате около вас за дестилерия, която използва ректификационни колони. Най-общо казано ректификацията е многостепенна дестилация. При най-разпространения тип казани с рефлуксна колона от типа CM (Cooling Managment), основният инструмент на майстора е температурата на охлаждане. Чрез нея се регулира отношението между преминалите и втечнени за събиране алкохоли и подложените на обратно връщане в казана или поне в ниската част на колоната алкохоли, които подлежат на последващо загряване и изпаряване. Понеже тези алкохоли подлежат на многократно изпаряване и втечняване, говорим за многостъпално дестилиране. От друга страна, под собствената си тежест течността се стича надолу към основата на колоната и затова тя се определя като „рефлуксна". Причина за това неколкократно преминаване от газообразна в течна фаза са преградите в колоната, които, поради формата си се наричат панички или тарелки. Добре е една колона да има поне 3-4 прегради (тарелки). Това осигурява достатъчен брой цикли на втечняване и изпаряване. Тук от особено значение са два фактора - строгият контрол на температурата и под-

гряването на кашата. Ако не се „дава прекалено много зор“ с огъня и контролът на температурата е прецизен, нещата ще бъдат наред. Съществуват и колони с пълнеж, вместо тарелки, функцията му е същата. Основното преимущество на ректификационната колона пред обикновения казан е така наречената фракционна дестилация. Тя се реализира посредством относително точното разделяне на водните разтвори на етиловия алкохол и примерно на метиловия, причина за което е непълното охлаждане на парите на кипящия разтвор, водещо до втечняване на онези, които са с по-висока температура на кипене, но не и на тези, които са с по-ниска. Така парите на едните отиват към хладника и изтичат през лулата, а парите на другите слизат към по-ниските нива на колоната, където срещат горещи газове и отново се изпаряват. Чрез ректификация е възможно отделянето на вещества с много близки температури на кипене.

Не знам, коя от прилежащите ви колони има и коя няма правилен и прецизен контрол на температурата. Дръжте очите си отворени и сами ще се ориентирате в обстановката! Нормален режим за извличане на достатъчно аромат, а не само на алкохоли е онзи, при който напитката излиза с около 55-58 обемни градуса алкохол в струята. Изваряването на материала на рефлуксна колона изобщо не отменя ангажимента да се отделят първотока и патоките при спазването на описаните вече правила.

И още нещо, за протокола. Паточни фракции могат да се появят дори и при висок градус на изтичащата течност, примерно 50, 60 и дори 80 градуса. Затова бъдете много внимателни, когато наближава края на дестилацията и най-добре сменете съда, в който събирате ракията. Ако после прецените, че в последния съд няма паточни аромати, лесно ще го смесите с общото количество.

Разни други лакардийки

Естествено е, че не съм успял да ви кажа всичко. То е невъзможно да се каже в една малка книжчица. Ще съм доволен, ако все пак нещо сте научили от мен! Затова, че на моменти бях хаплив и язвителен, изобщо не ви се извинявам. Българинът заслужава едно „конско евангелие" заради често малоумното си поведение по отношение на напитките... Дали аз съм онзи, който да ви чете конското е друг въпрос.

Припомням ви, че производството на ракия се базира на производството на вино. Всичко друго, независимо дали минава през озахаряване (ензимна хидролиза на скорбялата) – уиски, водка, джин и пр., или през ферментация с друг тип дрожди (подобно на рома, например), не е ракия и трябва да отговаря по външен вид и най-вече по вкус и аромат на други изисквания.

И един наистина болен въпрос. Българинът вари ракия от векове, но е на път да изгуби правото си да я нарича по този начин. Това е така, поради факта, че нашите „братя" сърбите са регистрирали наименованието „ракия". И, независимо, че ние правим ракѝя, а не ра̀кия, един ден ще се наложи да я наричаме по друг начин. След бялото саламурено сирене, което целият свят знае само и единствено като „фета" и, заквасеното с Lactobacillus bulgaricus кисело мляко, което вече масово наричат „гръцко кисело мляко", и тук ще пием студена вода, ако седим със скръстени ръце..

В чисто философски план напитките като вино и ракия са приоритет, колкото на ангелите, толкова и на дяволите. С тях преливаме за мъртвите си, с тях вдигаме наздравица, с

тях се лекуваме (вътрешно и външно), когато сме болни... От коя страна ще застанем, е въпрос на наш личен избор. От ангелската страна напитката ни лекува, отпуска нервите ни, учи ни на трудолюбие, майсторство и помага да съхраним наученото от предците си и даденото от Бога изобилие в градината. От дяволската страна ни опива и мами, прави ни заядливи, невъздържани, руши здравето и животите ни... Границата е изключително тънка, но с разумно и балансирано потребление е възможно да спрем на нея.

Но граница има и по отношение на качеството. От ангелската страна стоят меките и балансирани вкусове, приятните аромати, благата топлина, която се разлива в телата ни. От дяволската страна седят острите и режещи усещания, неприятните вкусове и аромати, болките в стомаха, махмурлука, дори и при умерена консумация. Коя ще изберете като производители на ракия? Искрено се надявам, че това ще е първата и бих бил щастлив, ако моите съвети и опит ви помогнат в реализизацията на това начинание!

Не ми остава друго, освен да ви пожелая, да консумирате с удоволствие и мярка. Наздраве!

Искрено ваш: Бай Танас

СЪДЪРЖАНИЕ

ПРЕДГОВОР
или защо написах тази книга 5

Да слезем при източника! 15

Производство на ракия с източник плодова (гроздова) захар 20

Петиотизиране 48

Производство на ракии от различни плодове 54

Производство на ракии от различни цветове и билки 60

Производство на ракии от сушени плодове 63

Производство на ракии от замразени плодове 65

Производство на ракии от зърнени култури 66

Други ракии 67

Кратко обобщение на процесите за производство на ракия 70

Облагородяване на ракиите 76

Как да разберете, че добре сте свършили работата си? 84

Някои грешки, при производството на ракия и действия за отстраняването им 86

Няколко думи за избора на казан 89

Разни други лакардийки 91